



## GROTTE SUL MARE FALERIO DOC 2015



DENOMINAZIONE	Falerio DOC 2015
COLORE	Bianco
UVE	Trebbiano, Passerina, Pecorino
ZONE DI PRODUZIONE	Areale del Falerio DOC
ALTIMETRIA	200-300 mt. sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cortina semplice
DENSITA' D'IMPIANTO	4500 ceppi per Ha
RESA PER ETTARO	120 q.li per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda e terza decade di Settembre
GRADAZIONE ALCOLICA	11,50%

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale, 12 ore di criomacerazione, illimpimento del mosto fiore mediante decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il Falerio DOC Grotte sul Mare ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'odore presenta un fruttato elegante con sentori di mela e fiori. Di buona persistenza aromatica mantiene il suo aroma caratteristico anche dopo due anni dalla vendemmia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12 °C

**ABBINAMENTI:** va degustato con antipasti, primi piatti, carni bianche e naturalmente cucina marinara.



# GROTTE SUL MARE FALERIO DOC



DENOMINATION	D.O.C. MARCHE
COLOUR	White
GRAPE	Trebbiano Passerina Pecorino
PRODUCTION AREA	Falerio DOC Area
AVERAGE ALTITUDE	200-300 mt. A.S.L.
SOIL TYPE	Mainly clay
CULTIVATION SYSTEM	Guyot
DENSITY PER HECTARE	3000 stalks per hectare
YIELDING PER HECTARE	8.000 kg per hectare
HARVEST	Second, third week of September
ALCOHOL	12,00%

**VINIFICATION:** The grapes are handpicked, followed by 12 hours of maceration, the must is cleared through cold temperature static decanting method and fermented in stainless steel tanks at controlled temperature.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** The colour is straw yellow with greenish glints. Fruity, elegant and aromatic with scents of apple and flowers. Dry, fresh, well balanced and persistent with a pleasant acidic aftertaste.