



## NAUMAKOS FALERIO DOC 2015



DENOMINAZIONE	Falerio DOC 2015
COLORE	Bianco
UVE	Trebbiano, Pecorino, Passerina, Malvasia
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	Terza decade di Settembre e prima di Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	12,50%

**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 Naumakos ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'odore presenta un fruttato elegante con sentori di mela, banana e ananas. Il sapore secco e gradevolmente acidulo ben si sposa con la sua discreta struttura.

Di buona persistenza aromatica mantiene il suo aroma caratteristico anche dopo due o tre anni dalla vendemmia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12 °C

**ABBINAMENTI:** il suo gusto esalta tutti i piatti di pesce.



# NAUMAKOS FALERIO DOC



DENOMINATION	Falerio DOC
COLOUR	White
GRAPE	Trebbiano Passerina Pecorino Malvasia
PRODUCTION AREA	Falerio DOC Area
AVERAGE ALTITUDE	200-300 mt. A.S.L.
SOIL TYPE	Mainly clay
CULTIVATION SYSTEM	Guyot
DENSITY PER HECTARE	3500 stalks per hectare
YIELDING PER HECTARE	7000 kg per hectare
HARVEST	Third week of September / first week of October
ALCOHOL	14%

**VINIFICATION:** The grapes are handpicked, followed by 12 hours of maceration, the must is cleared through a cold temperature static decanting method, the fermentation takes place in Thermo-conditioned stainless steel tanks.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** Straw yellow with greenish glints. Fruity and elegant with scents of apple, banana and pineapple. Dry, persistent with a pleasant well balanced acidity.