



VIABORE FALERIO DOC 2015



DENOMINAZIONE	Falerio DOC 2015
COLORE	Bianco
UVE	60% Trebbiano, 30% Passerina, 10% Pecorino
ZONE DI PRODUZIONE	Areale della DOC Offida
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	12,00%

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Falerio Viabore DOC ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'odore presenta un fruttato elegante con sentori di mela e fiori. Il sapore secco e gradevolmente acidulo.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C.

ABBINAMENTI: vino da tutto pasto.



VIABORE FALERIO DOC



DENOMINATION	Falerio DOC 2015
COLOUR	White
GRAPE	60% Trebbiano, 30% Passerina, 10% Pecorino
PRODUCTION AREA	DOC Offida area
AVERAGE ALTITUDE	200-300 mt. A.S.L.
SOIL TYPE	Mainly clay
CULTIVATION SYSTEM	Guyot
DENSITY PER HECTARE	4500 stalks per hectare
YIELDING PER HECTARE	12.000 kg per hectare
HARVEST	Second - third week of September
ALCOHOL	12,00%

VINIFICATION: Hand harvested, 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, fresh, well balanced, persistent with a pleasant acidity.