



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

'settantase77e

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia - Prodotto in Italia - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata al mercato HO.RE.CA.

Falerio Pecorino DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone.

Vitigni

Pecorino.

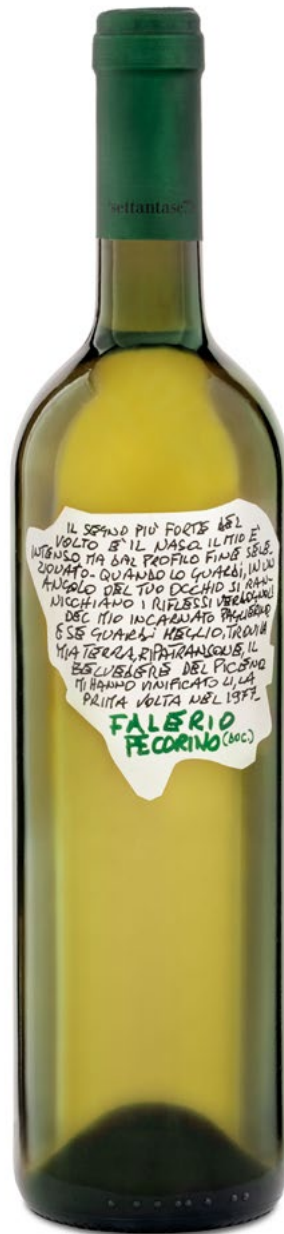
Vinificazione

Selezione delle uve e vendemmia in cassette. Pressatura soffice, fermentazione termocondizionata, maturazione in assenza di ossigeno in vasche di acciaio e lunghi periodi di contatto con fecce fini.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, persistente, fine, con sentori di frutta fresca (melone, mango) e fiori di agrumi. Al gusto è fruttato, molto sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza.

REVISIONE DEL 01/01/23



Abbinamenti

Arrosti di pesce e formaggi a pasta molle.

Il 1977 per noi è una data indimenticabile.
È l'anno della nostra prima vinificazione.

Per celebrarlo abbiamo creato una linea di vini pensata per il mercato Ho.Re.Ca.: la linea 'settantase77e.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°C.

La linea è composta da 7 vini a cui 7 coppie di creativi hanno dato vita, permettendo loro di raccontarsi in prima persona attraverso quei dettagli distintivi che fanno di Ripatransone una terra così speciale.

Formato da 0,375L

