



CONTETINELLI

FALERIO PECORINO D.O.C.

Vitigno: Pecorino 100%

Zona di Produzione: Offida, zona collinare, versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

Terreno: franco argilloso.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura Guyot.

Densità dei ceppi: 5000 per Ha

Produzione per ettaro: 80 q.li

Resa in vino: 50%

Epoca della vendemmia: tra inizio e metà Settembre.

Vendemmia: uva raccolta a mano in piccole casse esclusivamente nelle prime ore del mattino ad una temperatura tra i 12°C e 15°C per preservare il corredo aromatico caratteristico. Le uve sono immediatamente trasportate in cantina e lavorate.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a una temperatura di 13,5C per circa 15 gg.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini di fermentazione fino all'imbottigliamento nel mese di marzo. 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti: vino eclettico che può essere abbinato sia a piatti a base di carne che di pesce. Esprime il massimo se accompagnato con taglieri di salumi e formaggi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, presenta un ampio bouquet con sentori di frutta fresca. Al gusto si presenta pieno ed aromatico con accenni minerali e una tensione floreale importante. Vino di ottima struttura buon corpo e ottima freschezza.