



CANTINA OFFIDA



Falerio DOP

Caratteristiche

| | |
|-------------------------|--|
| Zona di produzione: | Offida |
| Altitudine: | 300 metri |
| Suolo: | Argilloso |
| Vitigni: | Pecorino, Passerina, Trebbiano, Cordone |
| Sistema di allevamento: | Speronato |
| Epoca di raccolta: | Mese di Settembre |
| Fermentazione: | In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 16-18° |
| Invecchiamento: | / |
| Affinamento: | 1/2 mesi in serbatoi in acciaio e seguente 1 mese in bottiglia |
| Grado alcolico: | 12,5% |

Il Falerio è la tipologia di vino bianco più antica del territorio Piceno tutelata come denominazione sin dal 1975. Composta da uve Passerina, Pecorino e Trebbiano è particolarmente adatto come vino giornaliero. Con una buona acidità, secco e sapido il Falerio è un vino che gode di buona beva. Nel bicchiere si presenta giallo paglierino tenue, gradevole dal punto di vista olfattivo con profumi tenui ma con una buona persistenza.