Cultura Picena e Arte del Vino

DeAngelis

FALERIO DOC 'PICENI'

Scheda tecnica:

La millenaria storia del Falerio è già scritta nel suo nome romano, termine che viene dall'antica città di "Faleria" oggi Falerone.
Il Falerio rimane la testimonianza vivente della fama che fin dai tempi di Roma Imperiale avevano i vini del Picenum.
E per noi la storia è ancora un valore vero.

FORMATO: 750ml

VITIGNI: Trebbiano 50%, Passerina 25%, Pecorino 25%.

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda.
Produzione di uve da 100 a 110 q/ha

MOMENTO VENDEMMIALE E VINIFICAZIONE: definito per ogni vitigno con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, ph. Vinificazione in bianco termo condizionata: decantazione statica a freddo del mosto, controllo delle temperature di fermentazione a 16°C.

MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio inox per almeno 5 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per circa un mese

PROFILO SENSORIALE: Colore giallo paglierino, al naso floreale di fiori bianchi con buona intensità, in bocca secco, fragrante, a dominanza acidica, armonico nella giovinezza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: temperatura di servizio 10-12°C con antipasti freddi e caldi di mare, primi piatti bianchi o con condimenti rossi non carnosi, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea non molto elaborata.

SHELF LIFE: 3 anni ca.

Tenuta De Angelis & C - Via San Francesco, 10 – 63082 Castel di Lama (AP) – P.IVA: CF. e P.IVA 00874230444
tel: 073687429 – fax: 073687429 email: info@tenutadeangelis.it