



**Falerio DOP
 AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Uve	Pecorino (35%), Passerina (35%), Trebbiano (30%)
Zona di produzione	Montalto delle Marche - Porto Sant'Elpidio
Altitudine	349 - 50 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.300 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica con inertizzazione dell'uva in vigna nell'ultima decade di settembre - primi di ottobre
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati
Affinamento	Affinamento in bottiglia per almeno un mese
Grado alcolico	12,5% vol.
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Il Falerio è sinonimo di tradizione, racchiude tutta la tipicità delle colline picene e insieme la ricchezza delle sue produzioni agricole, rinomate e apprezzate sin dai tempi dell'antica Roma. Il nome e la storia di questo vino sono infatti legati alle origini romane di Faleria Augusta, l'attuale Falerone, nel territorio di Fermo. Una DOC che è entrata a far parte del patrimonio vinicolo marchigiano sin dal 1975 e che ha caratterizzato negli anni la semplicità e genuinità della produzione locale. Dal 1997 l'uvaggio del Falerio si è arricchito delle note appassionate dei vitigni autoctoni Pecorino e Passerina: l'unione perfetta con il classico e intramontabile Trebbiano Toscano.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta un fruttato elegante con sentori di pera abate, mela golden, banana e gelsomino. Il sapore secco e gradevolmente fresco ben si sposa con la sua discreta struttura, dal finale fruttato e gradevolmente amaricante.

Da antipasti a base di formaggi freschi ed affettati, frittore, primi piatti non impegnativi e pesce.

