CANTINA OFFIDA

FALERIO D.O.P.

Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	300 metri circa
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	Pecorino, Passerina, Trebbiano
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Mese di Settembre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 16-18°
Invecchiamento:	/
Affinamento:	Da 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.

Falerio is the oldest white wine from the Piceno territory and its denomination is set since 1975.
Produced with Passerina, Pecorino and Trebbiano grapes, it is very suitable for a daily wine drinking.
With a good acidity, dry and sapid, Falerio is a wine with a great flavour.
Pale straw yellow, it is pleasant on the nose with soft scents and good persistence.