



# Orto di Paolo

Falerio DOC Pecorino Edizione Speciale

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2006.

**ZONA DI PRODUZIONE:** selezionati vigneti di proprietà di Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva e Ripatransone.

**VITIGNO:** Pecorino 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 200-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Medio impasto tendente al sabbioso.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 60 q.li di uva circa.

**RESA PER CEPPO:** 1,5 Kg di uva circa.

**VENDEMMIA:** Raccolta a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette.

**FERMENTAZIONE:** Attenta selezione delle uve che permette di dedicare a questo vino solo i migliori grappoli. Le uve selezionate sono raccolte a fine settembre e viene effettuata una criomacerazione. Dopo la pressatura soffice, le uve vengono separate dalle bucce. Il mosto ottenuto viene condizionato ad una temperatura di 5°C. Decantato per ottenere un mosto limpido, viene quindi fatto fermentare a temperature controllate. Per tutto il tempo dell'affinamento in acciaio, fino a Febbraio circa, il vino sosta ad una temperatura di circa 10°C per conservare intatto il patrimonio aromatico.\*



## VISTA

Giallo paglierino intenso e lucente.



## OLFATTO

Bouquet complesso, elegante e armonico, con sentori di frutta esotica e agrumi. Floreale di biancospino, fiori d'acacia, gelsomino e sentori di erbe aromatiche.



## GUSTO

Una grande freschezza esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Acidità, freschezza e morbidezza convivono in un sorso appagante lungo ed elegante.

\*contiene solfiti

