



# FALERIO

Denominazione di Origine Controllata

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 1984.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà situati nella zona di Ascoli Piceno.

**VITIGNO:** Trebbiano 50%; Passerina 30%; Pecorino 20%.

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

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

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

**RESA PER CEPPPO:** 2,5 Kg di uva circa.

**VENDEMMIA:** Metà Settembre

**FERMENTAZIONE:** Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio.\*



## VISTA

Giallo paglierino brillante.



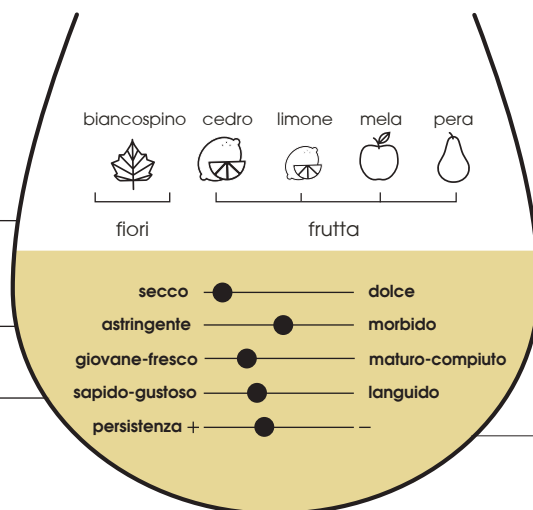
## OLFATTO

Delicate note floreali di biancospino con note fruttate agrumate e di frutti bianchi.



## GUSTO

Freschezza e sapidità richiamano le note floreali e fruttate per un sorso piacevole, di grande scorrevolezza e buona persistenza.





# FALERIO

Denominazione di Origine Controllata

**FIRST VINTAGE:** 1984.

**PRODUCTION AREA:** Company owned vineyards located in Ascoli Piceno.

**VARIETY:** Trebbiano 50%; Passerina 30%; Pecorino 20%.

**ALTITUDE:** 200 m a.s.l.

**SOIL:** Medium-textured, tending towards a sandy soil.

**TRAINING SYSTEM:** Guyot.

**PLANT DENSITY:** 5000 plants per hectare.

**YIELD PER VINE:** 2.5 kgs approx.

**HARVEST:** Mid-September.

**VINIFICATION:** Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature for approximately 10 days. Aging in stainless steel tanks.



## SIGHT

Bright straw yellow.



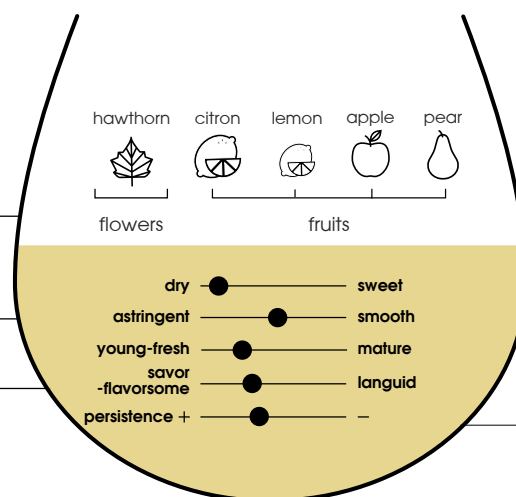
## SMELL

Delicate floral scents of hawthorn as well as fruit nuances of citrus and white fruit.



## TASTE

Fresh and savory. The floral and fruity scents provide a pleasant, supple and lingering mouthfeel.





# FALERIO

Denominazione di Origine Controllata

**ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:** 1984.

**ANBAUGEBIET:** Eigene Weinberge in der Gegend von Ascoli Piceno.

**TRAUBENMISCHUNG:** 50% Trebbiano; 30% Passerina; 20% Pecorino.

**DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE:** 200 m ü.d.M.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

**REBERZIEHUNG:** Guyot.

**ANPFLANZUNGSDICHTE:** 5.000 Stöcke pro Hektar .

**ERTRAG PRO STOCK:** ca. 2.5 kg Trauben.

**LESE:** Mitte September.

**FERMENTATION:** In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, für ca. 10 Tage. Reifung in Stahl.



## FARBE

Leuchtendes Strohgelb.



## DUFT

Delikate blumige Noten von Weißdorn mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und weißen Früchten.



## GESCHMACK

Die Frische und Würze erinnern an die blumigen und fruchtigen Noten bei einem gefälligen Trinkerlebnis, süffig und nachhaltig.

