



VELENOSI
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com



PECORINO

Falerio Doc Pecorino

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA 2006

ZONA DI PRODUZIONE Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno

VITIGNO Pecorino in purezza

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

TIPOLOGIA DEL TERRENO Medio impasto tendente al sabbioso

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO 80 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 riposte, prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

FERMENTAZIONE La selezione delle uve, raccolte a metà settembre è molto scrupolosa; la pigiatura soffice è seguita da immediato abbassamento della temperatura per favorire la decantazione e l'eliminazione dei torbidi in sospensione. La fermentazione avviene sempre a temperature controllate (14-15°C) in vasche d'acciaio. Per tutto il tempo dell'affinamento in acciaio (fino a Febbraio circa), l'ormai vino rimane ad una temperatura di circa 10°C per mantenere intatto il patrimonio aromatico.

ANALISI SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino intenso e lucente.

OLFATTO All'olfatto è piacevole, intenso, raffinato, con sentori di frutta esotica e di agrumi. Floreale di biancospino, fiori d'acacia e gelsomino, esprime anche sentori di erbe aromatiche. Bouquet complesso, elegante e armonico.

GUSTO In bocca prevale la freschezza che esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Questo vino riesce ad unire un gusto acido, fresco e morbido al tempo stesso. Un'eleganza non comune che lo rende gradito anche ai palati più esigenti.

CENNI STORICI

La ragione per cui questo vitigno condivide il nome con il noto formaggio omonimo rimane incerta, ma può riferirsi ai movimenti stagionali dei pastori e dei loro greggi, che si spostavano nelle regioni dove si trova il vitigno Pecorino. Le sue origini sono Marchigiane. Dalla maturazione precoce, ma dalla bassa resa quantitativa, in tempi passati è stato abbandonato a favore di vitigni più prolifici. Il Pecorino preferisce siti collinari freschi ed elevati ed appartiene alla grande famiglia dei Trebbiani; quella delle Aminee.