

Cinque Punti

Falerio DOC Pecorino

Un bianco vibrante e verticale: il nostro paradigma. Paesaggio, misura, tempo, cura della vigna, biologico.

Denominazione

Falerio DOC Pecorino

Vitigni

Pecorino 100%

Annata

2025

Zona di produzione

Colline marchigiane tra la Valle del Chienti e la Valle dell'Ete, terroir Monte dei Falchi, esposizione nord.

Conduzione

Biologico, con viti coltivate a guyot.

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve e pressatura soffice. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, per preservare freschezza, complessità aromatica e precisione gustativa. Una lavorazione essenziale, pensata per esprimere la verticalità del Pecorino e il carattere del paesaggio di origine.

Affinamento

In acciaio.

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta gialla e fiori bianchi, con lievi richiami di zenzero e pepe bianco. In bocca è fresco, bilanciato e persistente, con una chiusura sapida e precisa.

Abbinamenti

Piatti di pesce anche elaborati, formaggi semi-stagionati, antipasti di salumi, primi della tradizione marchigiana, coniglio e carni bianche.

Servizio

10–12 °C

Dati tecnici

Alcol: 13,5% vol.

Formato: 0,75 l

Contiene solfiti

Certificazione biologica

Bottiglie prodotte: 1.300