



ACQUISTATO IL

Avora Falerio DOP

2011



Svinando

Indipendente, biologico, fine: il Falerio secondo Rocco Vallorani

Il nome di questo vino deriva da un ricorrente errore di trascrizione di un'espressione dialettale. I terreni esposti a est, soggetti alla Bora, sono detti 'da Bora'. Nel dialetto marchigiano la v sostituisce la b, quindi da bora diventa da vora. Sono frequenti i casi in cui alcuni agricoltori hanno descritto i propri appezzamenti esposti a est come 'Avora'.

Il Falerio, prima che una denominazione è un nome che viene dall'antica Roma: infatti prende il nome dalla città di Faleria, oggi Falerone. Sono tre le uve alla base di questo vino: il trebbiano, istituzione della viticoltura della zona, pecorino e passerina, vitigni autoctoni che stanno tornando in auge. L'Avora 2011 è un bianco gradevolissimo, fine e di eccezionale equilibrio, perfetto a tutto pasto specie se abbinato a pietanze di pesce. Un'altra riuscitissima interpretazione del territorio piceno firmata Rocco Vallorani. I Vigneti Vallorani nascono nel 1963, quando Filomena Fazzini e Livio Vallorani decisero di dedicare il loro futuro alla terra e al vino che ne è figlio. Dopo di loro Giancarlo, e oggi Rocco e Stefano, hanno portato avanti il sogno di famiglia. Situata nel cuore del Piceno, nella valle del fiume Tronto, Vigneti Vallorani produce vini di qualità con uve provenienti esclusivamente da vigne di proprietà, situate sulla cima di una assoluta collina caratteristica dell'area. Conduzione biologica certificata, cantina all'avanguardia, impianto fotovoltaico dedicato e produzione volutamente limitata. E da tre generazioni la filosofia dell'azienda è all'insegna della tradizione, a partire dai vitigni autoctoni, per produrre i vini storici della zona: Falerio DOP, Rosso Piceno DOP e Rosso Piceno Superiore DOP. I vini prodotti, grazie alle innovative tecniche enologiche utilizzate, sono stabilizzati in maniera naturale.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Sud - SudOvest, 180 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	Tra i 3.000 e i 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza

Marche

Uve Passerina, Pecorino, Trebbiano

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Da bere oggi

Abbinamento Vino eclettico, accompagna portate a base di pesce, ma si esprime bene anche con taglieri di salumi e formaggi stagionati

Vinificazione Macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio. Affinamento in cantina: dieci mesi sur lies, con sospensione settimanale delle stesche, in piccoli tini d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia: tre mesi a temperatura controllata

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso emergono note di frutta croccante, sentori agrumati e una vena salmastra. Bocca di grande equilibrio e freschezza, sapida, minerale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821