ACQUISTATO IL .....

Falerio DOC Pecorino La Cantina dei Poeti 2015



Un Pecorino che è pura poesia

Due motivi per fare un salto a Montefilone: papparsi un piatto di maccheroncini; e annaffiarli con un generoso calice di Falerio Pecorino di Cantina Di Ruscio. Se sei disposto a rinunciare ai maccheroncini, ti facciamo risparmiare il viaggio: basta un click!

Dei quasi 19.000 ettari vitati delle Marche, circa il 53% sono coltivati con uve a bacca bianca. I vitigni presenti in regione sono oltre cento, ma solo 15 sono ammessi alla produzione di vini DOC, che rappresentano circa la metà della produzione totale. Tra questi il pecorino, varietà autoctona a bacca bianca che negli ultimi anni ha saputo ritagliarsi un posto di rilievo accanto al Verdicchio, fino a poco tempo fa protagonista unico e incontrastato dell'enologia marchigiana. I prodotti di maggior interesse sono l'Offida Pecorino DOCG e il Falerio Pecorino DOC, che prende il nome dalla città di Falerone, in provincia di Fermo. E il Falerio Pecorino di Cantina di Ruscio ha senza dubbio tutte le carte in regola per diventare uno degli elementi di spicco della tua cantina personale: colore tipicamente carico, naso fruttato di mela golden e scorza d'agrume, e una bocca decisamente piena e rotonda, morbida nel finale. Ideale a tutto pasto, grazie all'ottima struttura è perfetto in abbinamento a pietanze sia di pesce che di carne.Dante Di Ruscio ha fondato l'azienda di famiglia alla fine degli anni Quaranta. Fin da allora è conosciuta da tutti come "La Cantina dei Poeti", in relazione al nomignolo di famiglia, i "Pueti". Negli anni Ottanta è subentrato il figlio Mario con la moglie Manuela, oggi aiutati dai tre figli Francesco, Barbara e Marco. L'azienda produce i vini tradizionali della zona, oltre a un rosso e un bianco vegani, il "Bello" e il "Bravo".

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendenzialmente calcareo
Esposizione	Nord-sud 70 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Antipasti, primi piatti, secondi di carne e pesce
Vinificazione	Uva raccolta e selezionata manualmente, diraspata e pigiata; segue una breve criomacerazione di 6 ore; pressatura soffice; fermentazione a basse temperature (10-11°) con lievito selezionato; travaso, chiarifica ed imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; naso caldo ed avvolgente, con sentori fruttati di mela golden e leggere note di scorza d agrume; bocca molto piena e rotonda, finale morbido

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821