ACQUISTATO IL .....

# Falerio Pecorino DOC 2024 2024

## Semplicità, piacevolezza e pulizia

Semplicità, piacevolezza e pulizia. Sono queste le tre caratteristiche fondamentali di questo Falerio Pecorino DOC, proposto da Cantina dei Colli Ripani, una delle più interessanti realtà produttive della regione. Oltre 300 soci conferitori che realizzano vini del territorio, partendo soprattutto da vitigni tipici, come in questo caso. Pecorino in purezza, le uve sono biologiche, provengono dal Comune di Ripatransone e dai comuni limitrofi. Dopo una accurata raccolta, i grappoli vengono portati in cantina per essere sottoposti a una fase di criomacerazione. Segue la pressatura soffice, con débourbage dei mosti, e la fermentazione a temperatura controllata. Al termine, il vino viene lasciato maturare in vasche di acciaio, e in assenza di ossigeno, in contatto con le proprie fecce fini perché acquisisca una maggiore complessità aromatica. Si ottiene così un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso, il profumo è intenso, persistente e fine, con sentori di frutta fresca, fiori e agrumi. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da un gusto piacevolmente fruttato, sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza. Ideale con pesci al forno, è un bianco fresco e leggero che può tranquillamente essere proposto anche durante una semplice merenda, con un tagliere di salumi freschi e formaggi a pasta molle.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | medio impasto |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 8 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Marche |
| **Uve** | Pecorino 100% |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debourbage dei mosti, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in assenza di ossideno in vasche di acciaio e lunghi periodi di contatto con fecce fini. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, persistente, fine, con sentori di frutta fresca e fiori di agrumi. Al gusto è fruttato, molto sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza. |



© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821