



ACQUISTATO IL .....

"Conte Tinelli" Falerio Pecorino DOC 2019

2019

## L'animo nobile del Pecorino



Contetini, il Falerio Pecorino DOC proposto qui da Torre del Nano, è un vino nobile di nome e di fatto. Di lui, si dice, colpisce la capacità di trovarsi perfettamente a suo agio in qualsiasi circostanza. Sull'etichetta compare la sagoma di un signore elegante e di bell'aspetto e dagli abiti impeccabili. E' il nobile Conte Tinelli che dà il nome (e il lignaggio) a questo vino. Pecorino al 100% proveniente dalla zona collinare meglio esposta di Offida, questo vino nasce da una lavorazione accurata delle uve raccolte a piena maturazione e portate in cantina entro qualche ora per essere trasformate. Tutto è fatto nel rispetto degli aromi più fini e delicati. L'affinamento, in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento, contribuisce a renderlo ancora più piacevole. Ne deriva un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, e un bouquet ampio che richiama la frutta fresca. In bocca è pieno e aromatico, con accenni minerali e sentori floreali. Ottima struttura, equilibrato e dotato di una buona freschezza.

Questa è una delle (per fortuna) numerose, belle storie di vino. Quella di Torre del Nano, in particolare, racconta di una giovane e fresca realtà marchigiana oggi gestita da Massimo Seghetti. Vignaiolo indipendente, membro della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), innamorato del suo lavoro e impegnato a 360 gradi nella gestione di tutta la sua attività. Dalla cura del vigneto, alla raccolta e fino alla vinificazione. Un'esperienza maturata negli anni, grazie a un solido background che gli deriva dalla tradizione del suo passato. "Come nani sulle spalle di giganti - si legge sul sito dell'azienda - possiamo guardare avanti e andare oltre solo se facciamo tesoro della saggezza dei nostri padri, racchiusa nella storia di un territorio da sempre felice della sua vocazione produttiva". Torre del Nano si trova a Offida, provincia di Ascoli Piceno. Producono in regime di agricoltura biologica, nel rispetto del territorio, ma senza rinunciare alle più moderne e innovative tecnologie.

### La Vigna

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | franco argilloso               |
| <b>Esposizione</b>  | Sud Ovest                      |
| <b>Allevamento</b>  | spalliera con potatura a guyot |
| <b>Densità imp.</b> | 5000                           |

### Il Vino

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Fermo Secco DOC                                            |
| <b>Provenienza</b>    | Marche                                                            |
| <b>Uve</b>            | PECORINO 100%                                                     |
| <b>Gradazione</b>     | 12.5% vol                                                         |
| <b>Temp. Servizio</b> | 14 gradi                                                          |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 3 anni                                                      |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne                           |
| <b>Vinificazione</b>  | fermentazione a temperatura controllata e affinamento in inox     |
| <b>Sensazioni</b>     | Fruttato, Bouquet ampio. Di gusto pieno, ottima struttura e corpo |

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821