



VINI BIOLOGICI  
**SGALY**<sup>®</sup>  
*Naturali Sensazioni*

## FALERIO PECORINO

MARCHE  
Denominazione di Origine Controllata  
PECORINO

**2021**

Il nome trae origine dall'antica città Picena di Faleria, divenuta poi importante colonia romana nel 29 a.C. con il nome di Falerio Picenus, oggi Falerone e dall'omonimo vitigno autoctono Pecorino. Vinificato a bassa temperatura in tini di acciaio e affinato per un lungo periodo sulle fecce fini, esprime un carattere particolarmente intenso e deciso. Si presta ad abbinamenti con piatti a base di crostacei, frutti di mare, pesce, carni bianche e formaggi di media e lunga stagionatura

Servire a 10 – 12 ° C



Solo dalle nostre uve biologiche,  
raccolte e selezionate a mano



## Scheda tecnica

### Vino

<b>Nome:</b>	Falerio Pecorino
<b>Origine del nome:</b>	Il nome trae origine dall'antica città Picena di Faleria, divenuta poi importante colonia romana nel 29 a.C. con il nome di Falerio Picenus, oggi Falerone e dall'omonimo vitigno autoctono Pecorino
<b>Denominazione:</b>	Falerio Pecorino D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)
<b>Anno di Produzione:</b>	2021
<b>Uvaggio:</b>	100 % Pecorino
<b>Potenzialità produttiva:</b>	10.000 bottiglie
<b>Comune di Produzione:</b>	Monte Rinaldo, comune della "MARCA FERMANA" (FM)

---

### Terreno

<b>Caratteristiche Fisico/Chimiche:</b>	Argilloso
<b>Giacitura:</b>	Collinare
<b>Altitudine Media:</b>	250 m s.l.m.
<b>Esposizione:</b>	sud / sud-ovest

---

### Vigneti

<b>Età:</b>	Pecorino: 9 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Controspalliera
<b>Forma di allevamento:</b>	Guyot doppio
<b>Sesto:</b>	2.8 x 1.2
<b>Superficie:</b>	Ha 1
<b>Resa / Ha:</b>	Pecorino Q.li 80
<b>Epoca Vendemmia:</b>	I ° decade settembre

---

<b>Uve:</b>	CERTIFICATE BIOLOGICHE
<b>Diradamento:</b>	Non eseguito
<b>Selezione:</b>	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
<b>Raccolta:</b>	Manuale in bins da 200-250 kg

**Lavorazioni:** Pigia diraspatura, abbattimento termico a 6°C con l'ausilio di uno scambiatore, macerazione alla stessa temperatura in fermentino d'acciaio termo-condizionato per 24 ore. Pressatura soffice e chiarifica statica del mosto. Fermentazione a 14°C per circa 15 giorni. Svinatura e successivi travasi. Affinamento sulle fecce nobili per almeno 2 mesi.

<b>Stabilizzazione:</b>	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron
<b>Affinamento:</b>	Nella bottiglia in locale termo-condizionato per almeno 2 mesi.
<b>Confezionamento:</b>	In scatole da 6 bottiglie su pallets da 90 scatole.

---

### Principali Parametri Analitici all'imbottigliamento:

<b>Alcool</b>	15 % vol.
---------------	-----------