



## FALERIO PECORINO

MARCHE  
Denominazione di Origine Controllata  
PECORINO

2016

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 d'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



## FALERIO PECORINO - Scheda Tecnica

**Vino**  
**Nome:** Falerio Pecorino  
**Origine del nome:** 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

**Denominazione:** Falerio Pecorino D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)  
**Anno di Produzione:** 2016  
**Uvaggio:** 100% Pecorino  
**Bottiglie Prodotte:** n° 6400  
**Località di produzione:** Monterinaldo, comune della "MARCA FERMANA" (FM)

**Terreno**  
**Caratteristiche Fisico/Chimiche:** argilloso  
**Giacitura:** collinare  
**Altitudine Media:** 250m s.l.m.  
**Esposizione:** sud / sud-ovest

**Vigneti**  
**Età:** Pecorino 3 anni  
**Sistema di allevamento:** Controspalliera  
**Forma di allevamento:** Guyot doppio  
**Sesto:** 2.8 x 1.2  
**Superficie:** Ha 1  
**Resa / Ha:** Pecorino Q.li 80  
**Epoca Vendemmia:** I° decade settembre

**Uve** Al 3° anno di conversione biologica  
**Diradamento:** Non eseguito  
**Selezione:** Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta  
**Raccolta:** 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 termocondizionato 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.  
**Stabilizzazione:** A mezzo refrigerazione statica in apposito serbatoio e successiva filtrazione sterile a 0,45 micron.  
**Affinamento:** Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 2 mesi.  
**Confezionamento:** In scatole da 6 bottiglie su pallets da 95 scatole.

**Principali Parametri Analitici:** Alcool 15,0 % vol.  
Acidità Totale 5,7 gr / lt  
Solforosa Totale 90 mg / lt  
Solforosa Libera 25 mg / lt  
PH 3,59  
Estratto secco netto 23,00 gr / lt