

# AURATO

## FALERIO PECORINO D.O.P.



**Alcool:** 12,0%

**Area di produzione:** Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche

**Uve:** da vitigni di uve bianche selezionate Pecorino

**Resa (uva per ettaro):** 110 q.li

**Sistema di coltivazione:** Guyot su spalliera

**Composizione del suolo:** Di medio impasto, con frange argillose

**Sistema di vinificazione e produzione:** Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C). Conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile

**Descrizione organolettica:** Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumo fresco, con sentori riconducibili alla frutta fresca. Vino di buon corpo, al gusto si presenta pieno e aromatico, con accenni minerali e una tensione floreale abbondante

**Conservazione:** Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3 anni di vita, quando ancora mantiene tutta la pienezza di fruttato e fragranza

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 8 – 10°C

**Suggerimenti gastronomici:** Indicato per antipasti, piatti di pesce come pesce alla griglia e piatti leggeri