

Ribelle
FALERIO
PECORINO



Ribelle

Falerio Pecorino DOC

VITIGNO:

100% Pecorino

VIGNETO:

Esposizione: Sud

Terreno: argilloso – sabbioso

Forma di allevamento: contropalliera

Potatura: guyot

Densità d'impianto di circa 3500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale a Settembre.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 9 mesi.

CARATTERISTICHE:

Interessante e variegata l'impronta aromatica, dal floreale della camomilla e della ginestra, al fruttato della nespola e dell'uva, spiccano un sentore di di Salvia.

ABBINAMENTO:

Antipasti e primi di pesce. Si può accostare a carni bianche.