

Posato

FALERIO PERCORINO

Denominazione di Origine Controllata



UVAGGIO:

100% Pecorino

VIGNETO:

Esposizione: sud

Terreno: argilloso – sabbioso

Forma di allevamento: contropalliera

Potatura: guyot

VENDEMMIA:

Raccolta manuale, Settembre.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione su fecce fini di 9 mesi.

Affinamento in acciaio per 18 mesi.

CARATTERISTICHE:

Variegata impronta aromatica, potente, grasso con profumi che variano dalla pesca alla salvia fino agli idrocarburi.

ABBINAMENTO:

Antipasti e primi di pesce, carni bianche e piatti speziati. Si abbina con formaggi freschi o poco stagionati.