

Ribelle

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.

Affinamento in acciaio per 9 mesi.

CARATTERISTICHE

Variegata impronta aromatica, dal floreale della camomilla e della ginestra, al fruttato della nespola e dell'uva con uno spiccato un sentore di salvia.

ABBINAMENTO

Antipasti e primi di pesce.

Si può accostare a carni bianche.

PREMI

Le Marche nel bicchiere '19: Eccellenza (2018)

Le Marche nel bicchiere '20: Eccellenza (2018)