

PECORINO GYO

FALERIO D.O.P. PECORINO



Denominazione: Falerio D.O.P. Pecorino

Zona geografica di produzione: campagna di Offida, nella provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche

Annata: 2014

Vitigni: 85% Pecorino, 15% Trebbiano

Terreno: medio - argilloso

Altezza: 320 m.s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera, cordone speronato

Vendemmia: metà di Settembre

Densità: 3000/4000 viti per ettaro

Resa media per vitigno: Kg. 2,5

Tecnica di vinificazione: soffice pressatura delle uve, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14°-16°C) per 10 giorni nei serbatoi di acciaio

Affinamento: 90 giorni in vasche di cemento

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Produzione: 25.000 bottiglie

Alcohol: 13% vol.

Acidità totale: 6 g/L

Zuccheri residui: 3,5 g/L

Dimensione bottiglie: 750 ml

Scatola: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo verdolino

Profumo: intense e fine con note floreali e aromatiche

Sapore: pieno e strutturato, fresco e minerale con una buona sapidità

Azienda Agrobiologica San Giovanni

Contrada Ciafone, 41 - 63073 Offida (AP)

Tel. e Fax +39 0736 889032 - Tel +39 0735 488010

www.vinisangioanni.it - info@vinisangioanni.it