



# COLEVVITE FALERIO PECORINO

denominazione di origine controllata

- IT** *Zona di produzione* ristretta zona della DOC Falerio Pecorino  
*Vitigno* pecorino  
*Produzione media ettaro* 60 ql  
*Vinificazione* pressatura soffice delle uve intere  
decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto  
*Caratteristiche organolettiche*  
*Colore:* carico dorato, limpido, di grande consistenza  
*Profumo:* ricco e intrigante con sentori di grande ventaglio e ampiezza che vanno dalla mela cotogna ai fiori gialli  
*Gusto:* intenso e persistente, caldo, in grado di equilibrare bene il consistente apporto calorico  
*Abbinamenti* da gustare con frutti di mare e crostacei ma anche con carni bianche arrostiti di pesce senza dimenticare i primi piatti  
*Grado alcolico* 13,50% vol
- EN** *Zone of production* narrow zone "DOC Falerio Pecorino"  
*Grape varieties* pecorino  
*Middle production* 60 ql  
*Vinification* soft pressing of the whole grapes, static decantation at to low temperature for the cleaning of the must  
*Characteristics*  
*Colour:* intense-golden yellow  
*Bouquet:* clear, rich, and scheming with signs of apple quince and yellow flowers  
*Taste:* intense and persistent it balances well the consistent caloric contribution  
*Serving suggestions* to taste whit fruits of sea, shellfishes, roast fish, white meats and first dishes  
*Alcohol content* 13,50% vol
- D** *Herkunft* Er entsteht aus einem beschränkten Gebiet des "DOC Falerio Pecorino"  
*Rebsorte* pecorino  
*Durchschnittliche Produktion pro Hektar* 60 dz/q  
*Vinifizierung* Ganze Trauben leicht gepresst, statische kalt Dekantierung um den Most zu klaren  
*Sortenmerkmale*  
*Auge:* Volles Goldgelb, klar, von grosser Konsistenz  
*Nase:* Reich, sehr vielschichtig von Quitte bis zu gelben Blüten  
*Gaumen:* Intensiv und anhaltend  
*Speisezuordnung* Besonders zu Meeresfrüchte, Krunstentiere oder als Begleiter für weissen Fleisch, braten Fisch und excellent mit Vorspeisen  
*Alkohol* 13,50% vol

