

FONTEZOPPA

Joco



FALERIO PECORINO DOC

Ottenuto da uve Pecorino, si presenta giallo paglierino, luminoso. Al naso è fine con sentori floreali uniti ad un complesso fruttato di ananas, pompelmo e pesca. In bocca fresco, equilibrato, per un finale piacevolmente persistente. Adatto agli antipasti di mare e delicati antipasti di terra, da gustare con risotto ai gamberetti, va servito fresco a 10°C.

Colore BIANCO
Uve PECORINO
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO
Altitudine 150
Esposizione NORD EST
Sistema di allevamento GUYOT
Numero ceppi per ettaro 5000
Concimazione con SOVESCIO
Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA
senza diserbo chimico
Raccolta MANUALE
Resa per ettaro in quintali 70
Vinificazione e maturazione ACCIAIO

FALERIO PECORINO DOC

Obtained from Pecorino grapes. Straw yellow, luminous. To the nose fine with floral hints along with a fruity combination of pineapple, grapefruit and peach. In the mouth, fresh, balanced, excellent substance, with the fruit that blends with the delicate minerality for a pleasantly persistent finish. Suitable for seafood starters and delicate meat dishes. Good accompaniment for shrimp risotto. Serve cool at 10 °C.

Colour WHITE
Grape PECORINO
Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED
Altitude 150 m
Exposure NORTH EAST
Vine training system GUYOT
Number of plants per hectare 5000
Fertilization with GREEN MANURE
BIOLOGICAL CONVERSION GROWTH
herbicide free
Picking BY HAND
Yield per hectare in quintals 70
Vinification and ageing in STEEL

VINO BIOLOGICO



PREMIAZIONI E RICONOSCIMENTI 2016

BIBENDA

GAMBERO ROSSO

VERONELLI

SLOW WINE CONSIGLIATO

LUCA MARONI 84/99