

GALE

Falerio Pecorino Doc

linca
LINF A

Vino di buona struttura dal profumo fresco e allo stesso tempo complesso che offre al palato morbidezza e piacevolezza. Gradevole abbinamento con piatti di pesce e carni bianche.

SCHEDA TECNICA

Tipo di vino
bianco giovane.

Zona d'origine
colline Ascolane.

Terreno
di medio impasto.

Uve
pecorino.

Resa per ettaro
100 q

Lavorazione
raccolta delle uve a maturazione pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento
in acciaio a temperatura controllata.

Colore
giallo chiaro.

Profumo
fine e fruttato.

Sapore
fresco, sapido e di media struttura.

Consumo
da bere giovane, preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia.

Abbinamenti
indicato con antipasti delicati.

Temperatura di servizio
12° C

