

FALERIO

VENDEMMIA 2011

Il Falerio Aurora è fatto con uve Trebbiano 50%, Passerina 30% e Pecorino 20%.

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 6600

Il Vigneto e la lavorazione

I vigneti hanno un'esposizione sud e sud-ovest e sono a circa 180 m. s.l.m. ed hanno un'età di 25 anni.

Il terreno è argilloso e calcareo solcato da vene di sabbia.

Le uve, raccolte separatamente e a mano, sono direttamente pressate con una pressa pneumatica. Il mosto ottenuto è raffreddato a circa 10° e decanta per 12-24 ore; viene poi spillato per togliere la parte più fecciosa, e inoculato con mosto già in fermentazione. La fermentazione è a temperatura controllata (18°-20°) e dura circa 20 giorni. Segue un travaso di sfeccatura e un travaso prima dell'imbottigliamento. Il vino filtrato a 0,45 micron è stato imbottigliato il 5 aprile 2012.

Il colore del vino è giallo paglierino con luminosi riflessi verdognoli.

Ha un naso giovanile e disinvolto giocato su profumi fruttati di cedro con intriganti sfumature vegetali di fieno e oliva verde e aromatiche di aneto e anice.

Al palato ha un attacco secco e fresco, si distende in una progressione snella e vibrante, esibendo unità espressiva e chiude senza cedimenti con un finale molto pulito e rinfrescante.

Semplice e autorevole, è il vino giusto per molti piatti della cucina vegetariana come una frittata con gli asparagi o con le ortiche.

Analisi:

- alcool: 12,93% vol.
- acidità totale: 5,50 g/l
- anidride solforosa totale: 0,078g/l
- acidità volatile: 0,51 g/l
- estratto secco: 21 g/l
- Zuccheri riduttori 0,17 g/l
- pH 3,74

L'etichetta, opera dell'artista Carlo Marchetti, rappresenta l'azienda da cui si innalza il mitologico carro dell'Aurora.