

FALERIO

VENDEMMIA 2012

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

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 10000

Il Vigneto e la lavorazione

I vigneti sono esposti a sud e sud-ovest e sono a circa 180 m. slm. Hanno un'età di circa 26 anni.

Il terreno è argilloso e calcareo con vene di sabbia.

Il terreno è argilloso e calcareo con vene di sabbia.

Le uve sono state raccolte a mano separatamente. Il Pecorino il 21-8, il Trebbiano il 29-8 e la Passerina l'11-9. Le uve sono state direttamente pressate con una pressa pneumatica. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a circa 10° ed è decantato per 12-24 ore. E' stato poi spillato per togliere la parte più fecciosa, e inoculato con mosto già in fermentazione. La fermentazione, a temperatura controllata (18°-20°), è durata circa 20 giorni; è seguito un travaso di sfecciatura e un travaso prima dell'imbottigliamento. Il vino filtrato a 0,45 micron è stato imbottigliato il 21 marzo 2013.

Alla vista è giallo paglierino da manuale.

Al naso è molto diretto con le sue varie e sfaccettate tonalità dell'erba appena tagliata, di mela golden, di mandorla verde.

In bocca ha un ingresso suadente, il suo corpo sferico, elastico e giustamente polposo scivola senza sforzo sul palato con un incedere fluido e continuo con un finale sapido, puntuale nel restituire le sfumature vegetali.

Vino ideale per tutti le preparazioni che prevedono un connubio fra i cereali e le erbe spontanee; provate con un delicato risotto alle ortiche o una sfiziosa torta rustica ripiena di cicorie amarognole.

Analisi:

- alcool: 12,56% vol.
- acidità totale: 4,90 g/l
- anidride solforosa totale: 0,077g/l
- acidità volatile: 0,58 g/l
- estratto secco: 20,8 g/l
- Glucosio e fruttosio 1,16 g/l

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