

# FALERIO

## VENDEMMIA 2013

**Il Falerio Aurora** è fatto con uve Trebbiano 60%, Passerina 20% e Pecorino 20%.

**Resa uva per ettaro:** 60 Q.

**Bottiglie prodotte:** n. 6650

### **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 27 anni.

Il terreno è argilloso e calcareo con vene di sabbia.

Le uve sono state raccolte a mano separatamente. Il Pecorino il 11-9, il Trebbiano il 14-9 e la Passerina l'18-9. Le uve sono state direttamente pressate con una pressa pneumatica. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a circa 10° ed è decantato per 12-18 ore. E' stato poi spillato per togliere la parte più fecciosa, e inoculato con mosto già in fermentazione spontanea. La fermentazione, a temperatura controllata (18°-20°), è durata circa 20 giorni; è seguito un travaso di sfecciatura e due travasi prima dell'imbottigliamento. Il vino filtrato a 0,45 micron è stato imbottigliato il 27 marzo 2014.

**Degustazione:** Giallo paglierino con riflessi verdi ampi e lucenti.

Naso immediato e disinvolto con un registro di profumi freschi e familiari come la buccia di mela Golden e il fieno accompagnati da accenni di melone bianco e finocchietto selvatico.

In bocca l'acidità generosa e fertile è il motore dello sviluppo gustativo; il corpo sodo, snello e sinuoso si muove agile sul palato e chiude in allungo con il consueto finale sapido e pulito.

È il vino della bella stagione da gustare su piatti che coniugano il pesce con le verdure come una classica pasta con zucchine e gamberetti.

### **Analisi:**

- alcool: 12,93% vol.
- acidità totale: 5,20 g/l
- anidride solforosa totale: 0,078g/l
- acidità volatile: 0,59 g/l
- estratto secco: 20 g/l
- Glucosio e fruttosio 0,20 g/l

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