

# Falerio 2014

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

**Resa uva per ettaro:** 70 Q.

**Bottiglie prodotte:** n. 13350

## **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 28 anni. Il terreno è argilloso e calcareo con vene di sabbia.

Le uve sono state raccolte a mano separatamente. Il Pecorino il 15-9-2014, il Trebbiano il 18-9 e la Passerina l'23-9.

Le uve sono state direttamente pressate con una pressa pneumatica. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a circa 10° ed è decantato per circa 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 sfeccatura e due travasi prima dell'imbottigliamento. Il vino filtrato a 0,45 micron è stato imbottigliato il giorno 8 aprile 2015.

## **Degustazione:**

Colore giallo verde di solare luminosità.

Naso di grazia immediata, leggermente aromatico, delicato eppure profondo con note fresche di ginestra e agrumi, arricchite da un tocco di zenzero.

La bocca ha un'esecuzione fedele, assai spigliata e dinamica con l'acidità leggiadra e il corpo snello a sottolineare le sue doti di agilità e profondità: le note finali marine e agrumate chiudono uno sviluppo molto coerente che invita al sorso successivo.

È un vino di grandissima beva, non teme confronti su antipasti di mare semplici che esaltano la freschezza del pescato come un'insalata di totani o di gamberetti conditi con olio e limone.

## **Analisi:**

alcool: 11,70% vol.

acidità totale: 6,0 g/l

anidride solforosa totale: 0,077g/l

acidità volatile: 0,74 g/l

estratto secco: 20,7 g/l

Glucosio e fruttosio 1,8 g/l

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