

Falerio 2015

Il Falerio Aurora è fatto con uve Trebbiano 50%, Passerina 25% e Pecorino 25%.

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 16000

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 30 anni. Il terreno è argilloso e calcareo con vene di sabbia.

Le uve sono state raccolte a mano separatamente. Il Pecorino il 3-9-2015, il Trebbiano il 4-9 e la Passerina il 9-9.

Le uve sono state direttamente pressate con una pressa pneumatica. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a circa 10° ed è decantato per circa 12 ore. E' stato poi spillato per togliere la parte più fecciosa, e inoculato con mosto già in fermentazione spontanea. La fermentazione, a temperatura controllata (20°-22°), è durata circa 18 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 5 aprile 2016.

Degustazione:

Colore giallo paglierino con i riflessi verdognoli

Naso sussurrato e tenero giocato su un tenore floreale in cui spicca il gelsomino; non si fanno attendere le incursioni fruttate della mela golden e della pera, con un tocco vegetale di fieno.

In bocca mantiene un andamento disteso con l'acidità ben viva che rimane in armonia con il corpo snello e soffice per tutto lo sviluppo gustativo fin ai ritorni fruttati finali.

Classico bianco da primavera, ha una predisposizione naturale per tutti i piatti della cucina a base delle verdure di stagione. Provatelo con la trama morbida di una crema di piselli con ricotta di caprino e menta.

Analisi:

- alcool: 12,57% vol.
- acidità totale: 5,1 g/l
- anidride solforosa totale: 0,074g/l
- acidità volatile: 0,68 g/l
- estratto secco: 19,8 g/l
- Glucosio e fruttosio 1,1 g/l

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