

MODI!

FALERIO PECORINO DOC



TENUTA MANOYLO

FALERIO
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
PECORINO
2024



AUSSEHEN: Strohgelb mit zarten grünen Reflexen

NASE: Noten von weißen Blüten und aromatischen Kräutern

GESCHMACK: Frisch und würzig mit anhaltendem Abgang

PASST ZU: Fischgerichten, Wurstwaren

ALKOHOLGEHALT: 13,00%

ANBAUGEBIET: Marken, Moresco

REBSORTE: 100% Pecorino

BODEN: mittlere Textur, tendenziell lehmig

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 90 Doppelzentner Trauben

ERNTE: Zweite Augushälfte, handverlesen und sofort zur Verarbeitung in den Keller transportiert

WEINBEREITUNG: Nach schonender Pressung wird der Most in Edelstahltanks vergoren. Dort reift er etwa sechs Monate, bevor er in Flaschen abgefüllt wird

SCHNITTSYSTEM: Guyot

PFLANZDICHT: 4000 Rebstöcke pro Hektar

ALTER DER REBSTÖCKE: 10 Jahre

HÖHE: 100–200 m ü. NN