



COSTADORO

# Falerio Le Ginestre

D.O.P.

Da un'accurata selezione delle uve Trebbiano, Passerina e Pecorino e da un'attenta tecnica di vinificazione a freddo nasce il Falerio "Le Ginestre". Delicatamente profumato e morbido al palato si abbina ai piatti tipici mediterranei. Eccellente come aperitivo, è indicato con cibi leggeri e delicati. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 10° C.

*The Falerio "Le Ginestre" is produced from carefully selected Trebbiano, Passerina and Pecorino grapes and a careful cold vinification process. It is delicately scented with a soft taste; it is served with Mediterranean dishes. It is excellent as an aperitif and with delicate and light dishes. It is recommended to serve it at the temperature of 10° C.*

LINEA BIOLOGICA

## GRADAZIONE ALCOLICA:

12,50% Vol.

## VARIETÀ DELLE UVE:

30% Passerina

50% Trebbiano

20% Pecorino

## VIGNETO:

Vigneti di proprietà

Sesto d'impianto Tradizionale (3,00 x 1,50)

Sistema di allevamento Cordone speronato

## TERRENO:

Terreni di tipo argilloso-medio impasto

Altitudine 250 m. s.l.m.

## EPOCA DI RACCOLTA:

Fine Settembre

## VINIFICAZIONE:

Pressatura Soffice delle uve intere con pneumopresse

Decantazione Statica a freddo per la pulizia del mosto

Fermentazione alcolica In acciaio

## IMBOTTIGLIAMENTO:

Ad iniziare da Febbraio/Marzo successivi alla raccolta

## AFFINAMENTO:

30-60 giorni in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore** Dal candido giallo paglierino tenue, il vino è brillante e abbastanza consistente

**Profumo** Al naso si esprime con intense note di frutti bianchi, maturi dove è possibile riconoscere la mela e la pesca, seguite da sensazioni vegetali di mandorla

**Sapore** La freschezza dell'acidità inonda la bocca, equilibrato e delicatamente morbido. La piacevole persistenza gustativa si chiude con sensazioni di mandorla amara

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

**Abbinamento** Si consiglia con risotti con molluschi e crostacei, piccoli pesci cotti in salse leggere, caciotte fresche

**Note di servizio** Servire alla temperatura di 10°-12° C

## ALCOHOL CONTENT:

12.50% Vol.

## GRAPE VARIETIES:

Passerina 30%

Trebbiano 50%

Pecorino 20%

## VINEYARD:

Private vineyards

Planting density Traditional (3.00 x 1.50)

Cultivation system Spur cordon

## SOIL:

Medium-textured, clayey soil

Altitude 250 m. above the sea level

## HARVESTING PERIOD:

End of September

## VINIFICATION PROCESS:

Crushing Soft crushing of grapes by pneumatic presses

Settling Cold settling of the must

Alcohol fermentation In stainless steel container

## BOTTLING:

Starting from February/March after the harvesting

## AGEING PROCESS:

30-60 days in bottle

## SENSORY ANALYSIS:

**Colour** From the clear faint yellow-straw, the wine is bright and quite rich

**Bouquet** The bouquet has intense touch of ripe white fruits such as apple and peach, as well as almond components

**Taste** The flavour is fresh and acid, balanced and delicately soft. The pleasant taste persistence ends with bitter almond

## HOW TO SERVE:

**Food pairings** This wine is mature and ideal with elegant and spicy fish dishes, roast white meats and semi-mature cheese

**Temperature** To be served at 12°-14°C

