



RISACCA

VITIGNO: 100% Pecorino

CLASSIFICAZIONE: Falerio Pecorino DOC

AREA di PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti della collina marchigiana, nell'area tipica di produzione. Il vino viene imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda.

COMPOSIZIONE del SUOLO:

Di medio impasto con zone molto ricche di argilla

TECNICA di PRODUZIONE:

L'uva viene raccolta manualmente con leggero anticipo per preservare la sua naturale acidità, diraspatura e criomacerazione delle uve, separazione del mosto fiore e sua decantazione a freddo, fermentazione lunga a bassa temperatura con lieviti selezionati. Affinamento: viene lasciato riposare sulle fecce fini per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso risulta fruttato con preminenza di note di frutta matura quali pesca, mela e frutti esotici, in bocca l'acidità ed il tenore alcolico conferiscono un gusto pieno e persistente.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

Il nome Risacca vuole sottolineare la sua grande vocazione per accompagnare piatti a base di pesce e frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 9 e 10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%.