



Gale Falerio Pecorino Doc

IL PICENO

Vino di buona struttura dal profumo fresco e allo stesso tempo complesso che offre al palato morbidezza e piacevolezza.

It is a very pleasant, fresh and intense wine that gives nice sensations also to the most discerning palate.



ZONA D'ORIGINE: colline Ascolane.
AREA OF ORIGIN: hilly area around Ascoli.

TERRENO: di medio impasto.
SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Pecorino.

RESA PER ETTARO: 100 q
YIELD X HECTARE: 10.000 kg

LAVORAZIONE: raccolta delle uve a maturazione pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
WINEMAKING: soft pressing, cold setting of the must, fermentation at controlled temperature.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata.
AGEING: in stainless steel at controlled temperature.

COLORE: giallo chiaro.
COLOUR: straw yellow.

PROFUMO: fine e fruttato.
BOUQUET: fine and fruity.

SAPORE: fresco, sapido e di media struttura.
FLAVOUR: fresh, sapid and of medium body.

CONSUMO: da bere giovane.
CONSUMPTION: to be drunk young.

ABBINAMENTI: indicato con antipasti delicati e piatti di pesce.
FOOD PAIRINGS: perfect match with apietizers and fish dishes.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 12°C



cl.75