



TENUTA MANNOCCHI

*Giallo paglierino luminoso di
nuances
biologica
vegana
viti, uva
fumatu-
li. In
benefici al naso si
grani imporporati di mandorle e noc-
pralungano in ogni gnale morbida
'e, schietta.*



FALERIO PECORINO DOP AGRICOLTURA BIOLOGICA



Uve	Pecorino (100%)
Zona di produzione	Montalto Marche
Altitudine	349 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale con ghiaccio secco, prima decade di settembre
Vinificazione	Macerazione pre fermentativa e fermentazione in riduzione
Affinamento	Affinamento sulle fecce per 2 mesi
Grado alcolico	13% vol
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Giallo paglierino intenso con riflessi verderame. Profumo intenso con sentori floreali di campo, frutta gialla matura e una buona nota di mineralità. In bocca fresco, di buon corpo e di buona rispondenza gusto-olfattiva.

Da abbinare ad antipasti, primi piatti, formaggi freschi e cucina marinara.