



Classificazione: Falerio Pecorino DOC

Nome: Case Rosse

Origini del nome: E' la localizzazione topografica territoriale, nel comune di Castorano, dove è situata la cantina

Provenienza: Sud delle Marche, comune di Castorano

Vigneto: Pecorino

Uvaggio: Pecorino 100%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 2004

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole: sud/est

Suolo: Arenoso, ricco di minerali

Resa: 90 q / ha

Lavorazione: raccolta manuale delle uve

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata per la pulizia del Mosto. In serbatoio in acciaio con fecce fini. Affinamento in bottiglia di tre mesi

Note di degustazione: Si presenta giallo paglierino luminoso con riflessi oro. Profumi di frutta fresca, mela e banana, mineralità, erbe officinali e fiori bianchi, tornano in piena continuità anche al gusto. Ben bilanciato, con doti d'avvolgenza rispettoso del profilo varietale, ma arrotondato nelle rugosità endemiche.

Gradazione: 13,5%

Temperatura di servizio 8-10 °C

Case Rosse si aggiudica la palma del "miglior Falerio Pecorino Doc '19" nell'edizione 2020 di "Amare il Falerio".

Abbinamenti: da gustare con frutti di mare e crostacei, brodetti o zuppe ma anche con carni bianche; arrostiti di pesce senza dimenticare i primi piatti.

Bottiglia Bordolese tronco conico - Capacità 750 ml