

Onirocep

Falerio DOC 2015

Pantaleone

Onirocep Falerio Doc dell'azienda marchigiana Pantaleone è un Pecorino "letto al contrario". Nel senso che il suo nome, letto da sinistra verso destra si legge proprio Pecorino. Il nome, quest'uva, lo prende dalla sua bontà. Così buono da essere apprezzato anche dalle pecore. L'uva Pecorino, identificata a fine Ottocento in Val Nerina, che è un corridoio montanaro che unisce la provincia di Macerata all'Umbria, ha conosciuto negli ultimi anni una felice ribalta mediatica, grazie alla capacità di unire doti strutturali di tutto rispetto ad una sapidità pronunciata. L'Onirocep 2014 è uno dei migliori bianchi di tutta la regione.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Falerio

Denominazione DOC

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Marche

Localizzazione Colonnata Alta

Vitigno Pecorino 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino dai riflessi verdolini

Gusto In bocca calore e morbidezza sono ben supportati da una solida spalla acida, i sentori già percepiti vengono tutti pienamente riconfermati con un finale fruttato di cotogne e un lieve amaricante

Profumo Al naso è ampio e caratterizzato da spiccate note varietali, pesca nectarina matura, fiori di ginestra, erbe aromatiche di timo e rosmarino, agrume dolce di mandarino e note minerali

Abbinamenti Antipasti di olive fritte ascolane, antipasti di verdura fritto, primi con verdura, secondi piatti di verdura, antipasti di crudi di pesce

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 450 m s.l.m. m

Tipologia terreno Franco-argillosi

Vinificazione Fermentazione in acciaio e criomacerazione

Affinamento In acciaio