FALERIO dei COLLI ASCOLANI

AZIENDA SAN FILIPPO

Contrada da Ciafone Loc.borgo Miriam 63035 OFFIDA (Ascoli Piceno)

Site: vinisanfilippo.it





Dénomination : FALERIO DEI COLLI ASCOLANI DOC

Encépagement : 40% Trebbiano, 30% Pecorino, 30% Passerina

Nombre bouteilles produites:

12.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol: Argile

Altitude et exposition : 300M sud est

> Rendement: 70 hectolitres/hectares

Vinification: Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage: 2 mois en cuve inox

2 à 3 ans Garde:

Dégustation : Robe claire avec reflets paille et brillants, nez vif et

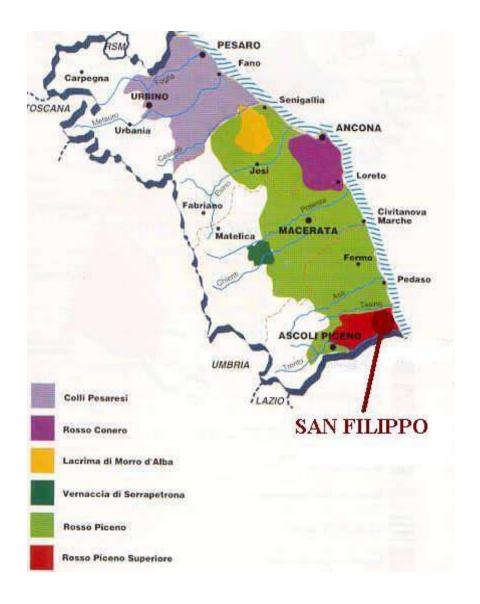
délicat avec notes de fruits à chair blanche. En bouche c'est nerveux et sapide avec un style léger et légèrement

sapide, parfait pour mettre les papilles en éveil!

A l'apéritif, sur des carpaccios de poissons, des légumes Mariage mets-vins:

marinés, des fruits de mer

VIGNOBLE DES MARCHES



ROSSO PICENO

AZIENDA SAN FILIPPO

Contrada da Ciafone Loc.borgo Miriam 63035 OFFIDA (Ascoli Piceno)

Site: vinisanfilippo.it





Dénomination : ROSSO PICENO DOC

Encépagement: 50% Montepulciano, 50% Sangiovese

Nombre bouteilles produites:

35.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile

Altitude et exposition: 300M sud est

Rendement: 70 hectolitres/hectares

Vinification: Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage: 2 mois en cuve inox

Garde: 2 à 3 ans

Dégustation : Robe soutenue avec reflets rubis, nez frais et gourmand

avec des notes de mûre et cerise. En bouche c'est facile et léger mais avec du caractère et une ampleur agréable au

palais.

Mariage mets-vins : Sur des charcuteries, des pâtes aux légumes, des viandes

blanches

VIGNOBLE DES MARCHES

