

FALERIO dei COLLI ASCOLANI

AZIENDA SAN FILIPPO

Contrada da Ciafone
Loc. borgo Miriam
63035 OFFIDA (Ascoli Piceno)
Site : vinisanfilippo.it



Marches



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
Garde :	2 à 3 ans
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 !
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des carpaccios de poissons, des légumes marinés, des fruits de mer

ROSSO PICENO

AZIENDA SAN FILIPPO

Contrada da Ciafone

Loc.borgo Miriam

63035 OFFIDA (Ascoli Piceno)

Site : vinisanfilippo.it



Marches



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

