

Pecorino Falerio DOC



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Włochy

REGION Marche

APELACJA Falerio DOC

SZCZEP Pecorino

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Świeży i wyrazisty bukiet zdominowany jest przez chrupiące zielone jabłko i charakterystyczne dla odmiany Pecorino nuty świeżych ziół. W tle pojawiają się cytrusy, delikatne białe kwiaty oraz mineralny akcent. Aromat jest czysty, energetyczny i dobrze oddaje śródziemnomorski charakter wina.

Smak:

W ustach świeże, wytrawne i soczyste, z dobrze zaznaczoną kwasowością i przyjemną słonością. Zielone jabłko oraz cytrusowa świeżość przechodzą w bardziej mineralny i lekko ziołowy profil. Finisz jest czysty, orzeźwiający i wytrawny, pozostawiając długo utrzymujące się wrażenie mineralności.

Potrawy:

Makaron z pesto, smażone kalmary

Więcej informacji:

Wino powstaje w 100% z lokalnej odmiany Pecorino, uprawianej na wzgórzach Marche na gliniasto-wapiennych glebach. Przez 4 miesiące dojrzewa w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie przez kolejne 3 miesiące w butelce. Taki sposób produkcji pozwala zachować naturalną świeżość, ziołowy charakter odmiany i mineralność, bez wpływu aromatów drewna.

Tenute San Sisto



Tenute San Sisto to wyjątkowy projekt winiarski z regionu Marche, należący do **Angelini Wines & Estates** – włoskiej grupy winiarskiej będącej częścią Angelini Industries, która skupia prestiżowe posiadłości z najważniejszych regionów Włoch, m.in. Bertani, Val di Suga i Arnaldo Caprai. Tenute San Sisto koncentruje się na pokazaniu pełnego potencjału Verdicchio i terroir Castelli di Jesi.

Sercem projektu są dwie posiadłości w Maiolati Spontini: San Sisto i Maiolati. Winnica San Sisto, położona na wysokości 250–350 m n.p.m., dzięki wapienno-gliniastym glebom daje wina o wyraźnej mineralności, świeżości i dużym potencjale dojrzewania. Maiolati, położone ponad 400 m n.p.m., korzysta z dużych różnic temperatur między dniem i nocą, sprzyjających elegancji i intensywności aromatów. Symbolem posiadłości jest zabytkowy kościół, którego historia sięga 1199 roku. Inskrypcja „Fide et Amor Restauravit” – „Wiara i miłość odnowiły” – doskonale oddaje filozofię Tenute San Sisto: szacunek dla miejsca, jego historii i lokalnej tradycji winiarskiej.