

PISAURUM

FALLIERO

Colli Pesaresi Doc Bianco

Il **Colli Pesaresi Bianco Doc** è dedicato a Falliero, uno dei personaggi più romantici delle opere di Rossini, che in modo deciso e tenace affronta gli ostacoli e le avversità mosso dal suo amore per Bianca.

La selezione e la lavorazione a freddo di uve Trebbiano Toscano, localmente chiamate *Albanella*, coltivate sulle colline settentrionali della provincia di Pesaro, permettono di ottenere un vino deciso, dal colore giallo paglierino, dall'aroma fruttato e leggermente vegetale.

Si abbina ottimamente a preparazioni saporite di pesce, carni bianche e formaggi freschi tipici come la *Casciotta di Urbino*.



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2003

ZONA DI PRODUZIONE

Colline settentrionali della provincia di Pesaro

TERRENO

Di medio impasto

VITIGNO

Trebbiano toscano localmente chiamato Albanella

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, capovolto

RESA

90 quintali uva per ettaro

LAVORAZIONE

Raccolta manuale delle uve, macerazione a freddo, decantazione statica con successivo inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione in acciaio svolta a temperatura controllata, poi 6 mesi sulle proprie fecce nobili con batonage

GRADO ALCOOL

12,5% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Decisi sentori di fiori bianchi lasciano spazio a sensazioni fruttate di pomacee e ad un finale leggermente vegetale

SAPORE

Fresco, sapido, asciutto

ABBINAMENTI D'ECCELLENZA

Insalata benedetta al tartufo nero

CALICE CONSIGLIATO

Di media ampiezza per vini bianchi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C/12° C