



# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Falerio
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Marche
<b>Localizzazione</b>	Colonnata Alta
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino dai riflessi verdolini
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Al naso è ampio e caratterizzato da spiccate note varietali, pesca nettarina matura, fiori di ginestra, erbe aromatiche di timo e rosmarino, agrume dolce di mandarino e note minerali
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di olive fritte ascolane, antipasti di verdura fritto, primi con verdura, secondi piatti di verdura, antipasti di crudi di pesce

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	450 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Franco-argillosi
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio e criomacerazione
<b>Affinamento</b>	In acciaio