



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino dai riflessi verdolini
Gusto	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
Profumo	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
Abbinamenti	Antipasti di olive fritte ascolane, antipasti di verdura fritto, primi con verdura, secondi piatti di verdura, antipasti di crudi di pesce

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow
--------------	---

DATI DI PRODUZIONE

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