



22⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
136⁵⁰\$



Tenuta Cocci Grifoni – Tarà – Falerio Pecorino DOC ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15443314

PAYS
Italie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2023

APPELLATION
Falerio Pecorino DOC

CÉPAGE
85% Pecorino, 15% Trebbiano toscano

ALCOOL
13.5%

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Les Marches

TYPE DE SOL
Textures mixtes, à majorité sablonneux.

ALTITUDE
230 à 250 mètres au dessus de la mer.

CARACTÉRISTIQUE
Production annuelle: 40 000 bouteilles

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles, à partir de la deuxième décade de septembre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation en cuves d'inox à 15 degrés C. Vieillissement en cuves d'inox pour 4 mois, suivi d'un minimum de 2 mois en bouteille.

PARTICULARITÉS –
Falerio Pecorino raconte une histoire qui vient du passé. Un mélange qui, dans notre bouteille, voit Trebbiano adoucir la puissance du Pecorino pour un verre adapté aux moments les plus insoucians de la journée, y compris ceux à table.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Fruité avec la poire, il évolue vers des sensations qui rappellent le jasmin, puis revient au fruit avec des notes vertes de kiwi et des sensations rondes de fruit de la passion.

TEMPÉRATURE
10°C

GUSTATIF
En bouche, ce vin exhibe des notes de poire, pour évoluer vers des goûts qui rappellent le jasmin, de kiwi et le fruit de la passion.

ACCOMPAGNE
Apéro, Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Fruits de mer, Sushis, Plats Végétariens, Pâtes