




Di Ruscio
la Cantina dei Poeti

LUDICO

FALERIO
Denominazione di Origine Controllata
PECORINO

Proprietà organolettiche: dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso risulta fruttato con preminenza di note di frutta matura quali pesca, mela e frutti esotici, in bocca l'acidità ed il tenore alcolico conferiscono un gusto pieno e persistente.

Uve impiegate: Pecorino in purezza

Terreni di produzione: di medio impasto con zone molto ricche di argilla.

Lavorazione: raccolta manuale leggermente anticipata per preservare la sua naturale acidità, diraspatura e criomacerazione delle uve, separazione del mosto fiore e sua decantazione a freddo, fermentazione lunga a bassa temperatura con lieviti selezionati.

Affinamento: viene lasciato riposare sulle fecce fini per 2 mesi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C



Cantina di Ruscio srl
via Val D'Asso, 49 Campofilone (FM)
+39 0734 93 15 19 info@cantinadiruscio.it
www.cantinadiruscio.it