




Di Ruscio
la Cantina dei Poeti

Campofilonis

FALERIO

Denominazione di Origine Controllata

Proprietà organolettiche: vino dal colore giallo paglierino tenue, al naso rivela note fresche di pomacee verdi, fiori di acacia e pesco. Al gusto presenta un giusto equilibrio tra sapidità e morbidezza.

Uve impiegate: Trebbiano toscano 50%, Passerina 25%, Pecorino 25%.

Terreni di produzione: argillosi e calcarei.

Lavorazione: le uve, giunte alla giusta epoca di maturazione, vengono raccolte a mano e ogni vitigno viene vinificato separatamente; le uve subiscono una pressatura soffice, a cui segue la pulizia del mosto e la fermentazione a basse temperature con un lievito accuratamente selezionato.

Affinamento: il vino riposa in botti di acciaio a basse temperature fino al blend finale.

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