



# AVORA

Falerio DOC BIO

## SCHEDA TECNICA

Varietà: Pecorino, Passerina, Trebbiano;

Età dei Vigneti: Trebbiano 52 anni, Pecorino e Passerina 35;

Area di produzione: Colli del Tronto, Piceno, Marche;

Altitudine: 180 m slm;

Esposizione: est, nord-est;

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso;

Sistema di allevamento: controspalliera, potatura a guyot bilaterale;

Tecnica di conduzione: biologica certificata UE;

In vigneto: potatura secca e verde, defogliazione e diradamento effettuati manualmente;

Resa: 60-80 q.li /ettaro;

Raccolta e selezione: manuale, in piccole cassette da 18 kg. Le tre varietà sono raccolte in periodi diversi in funzione della maturazione e vinificate separatamente;

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione spontanea con pied de cuve a temperatura controllata in tini d'acciaio;

Affinamento in cantina: dieci mesi sur lies, con batonnage, in piccoli tini d'acciaio;

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi;

Alcool: 13% vol.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino con riflessi verde-oro;

Al naso: Di notevole complessità, emergono note fragranti, floreali nonchè fruttate riconducibili ad agrumi e pomacee. Dal suo complesso bouquet emergono inoltre nuance minerali e di erbe aromatiche;

Gusto: gusto equilibrato con ottima freschezza rinforzata da richiami minerali e bilanciata dalle componenti morbide. Finale lungo, sapido ed agrumato.

## SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 13°C;

Abbinamenti: vino eclettico, accompagna portate a base di pesce, finanche grigliato, esprime il massimo anche con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

## ORIGINE DEL NOME

Avora: I terreni esposti a nord-est, soggetti ai venti del nord e in particolar modo alla Bora, sono detti appunto "da Bora". Nel dialetto marchigiano la "b" viene sostituita dalla "v" e quindi "da bora" diventa "da vora". Ascoltando alcuni anziani mentre parlano il dialetto, con la sua caratteristica velocità, "da vora" tende a venire inteso come "d'avora".

I nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti di origine chimica o animale.