



**SALADINI PILASTRI**

## FALERIO dei Colli Ascolani

*Prodotto da un'antica combinazione di vitigni con Trebbiano, Passerina e Pecorino; il caratteristico color paglierino e il delicato bouquet sono frutto dell'ottima esposizione dei vigneti. Elegante e di buon corpo, se servito a 10° C. è indicato con olive verdi ascolane, pesce, minestre, salse delicate e carni bianche.*

*This wine is produced from an ancient mixture of grapes from Trebbiano, Passerina and Pecorino. Its typical straw-yellow hue and delicate bouquet are due to the excellent position of the vineyards. Elegant and full-bodied, Falerio, it served at 10°C. makes an excellent accompaniment to Ascolani green olives, fish, soups, delicate sauces and white meats.*

**Tasting Notes:**

*Medium bodied with citrus notes with layers of ripe pear.  
Long and elegant finish.*



**SALADINI PILASTRI**

**Denominazione di legge:** Falerio D.O.C.

**Zona e comune di produzione:**

*Spinetoli e Monteprandone*

**Uve:** Trebbiano, Passerina, Pecorino e Chardonnay

**Sperficie:** ha 30

**Esposizione:** Est - Sud / Est

**Altimetria:** 200 m slm

**Tipologia di terreno:** medio impasto sciolto

**Sistema di allevamento:** contropalliera a guyot

**Età media delle viti in produzione:** 20 anni

**Densità dell'impianto:** 4200 piante per ettaro

**Epoca vendemmia:** Settembre

**Resa per ettaro al raccolto di uva:** 100 q.li

**Vigneti coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica.**

**Vasi vinari di fermentazione:** acciaio

**Temperatura di fermentazione:**

*16° in termoregolazione*

**Durata fermentazione:** 15 giorni

**Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:**

*leggera chiarifica, stabilizzazione*

*tartarica con leggera filtrazione finale*

**Classification:** Falerio D.O.C.

**Zone of production:**

*Spinetoli and Monteprandone*

**Type of vines:**

*Chardonnay, Passerina, Pecorino, trebbiano*

**Period of harvest:** middle of September

**Average altitude:** 200 m

**Cultivation system:**

*Vertical shoot-positioned trellis (VSP)*

**Exposure:** East - South / East

**Density of installation:** 4200 plants / Ha

**Average age of the vines:** 20 years

**Grape yield per hectare:** 10.000 kg / Ha

**Type of soil:**

*clay loam, average mixture*

**Vinification:**

*white with debarbage*

**Period of fermentation and maceration:**

*15 days - no maceration*

**Temperature of fermentation:**

*16 °C*

