

# FALERIO

Il Falerio è un vino DOC dei colli marchigiani che nasce come blend di trebbiano, passerina e pecorino. Colore giallo paglierino tenue, profumo intenso e floreale, gusto fresco e morbido. Ottimo per aperitivi e piatti a base di carni bianche.



*Il Falerio è un vino DOC dei colli marchigiani che nasce come blend di trebbiano, passerina e pecorino. Colore giallo paglierino tenue, profumo intenso e floreale, gusto fresco e morbido. Ottimo per aperitivi e piatti a base di carni bianche.*



# FALERIO



## Zona di produzione / Growing area

Terreni nei comuni di Pedaso,  
Campofilone e Altidona /  
*Property estate in Pedaso and  
Campofilone territories*

## Falerio DOC

### Qualificazione

Falerio dei Colli Ascolani DOC

### Uvaggio

40% Trebbiano, 30% Passerina  
30% Pecorino

### Grado alcolico

12,5 % vol

### Resa per ettaro

80 hl

### Densità d'impianto

3800 viti per Ha

### Terreno

di medio impasto

### Altitudine

280 mt. s.l.m.

## Falerio DOC

### Origin

Falerio dei Colli Ascolani DOC

### Grapes

40% Trebbiano, 30% Passerina  
30% Pecorino

### Alcohol content

12,5 % vol

### HI per ettare

80 hl

### Density production

3800 viti per hectare

### Composition of the soil

medium texture

### Average altitude

280 mt. above sea level



[info@terrafageto.it](mailto:info@terrafageto.it)

[www.terrafageto.it](http://www.terrafageto.it)

+39 0734.931784