




20131024 | 2024

## FALERIO DEI COLLI ASCOLANI DOC

 Velenosi

 Italien  
Marken

 trocken

 50% Trebbiano, 30% Passerina, 20% Pecorino



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf tendenziell sandigen Böden gedeihen die Trauben für den leuchtend strohgelben Falerio. In der Nase zeigt er delikate, blumige Noten von Weißdorn und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er angenehm würzig, frisch und ausgeglichen.



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
1-2 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127001039 8025127100015

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	2.3 g/L
Restzucker	1.8 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	SULFITE
Energiegehalt	293 kJ / 70 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.8 g
Zuckergehalt	1.8 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Velenosi S.r.l. 63100 Ascoli Piceno IT



## **PRODUZENTEN-INFO**

Die Firmenphilosophie findet ihren Ausdruck im Leitsatz "Der Wein ist die Kunst, die Welt zum Träumen zu bringen". Dies gelingt mit Produkten, die für Struktur, Ausgewogenheit und Eleganz stehen und die den anspruchsvollen Gaumen mit mannigfaltigen Wahrnehmungen verwöhnen.

Das Weingut Velenosi wurde im Jahre 1984 dank des Ehrgeizes zweier junger Unternehmer gegründet.

Angela und Ercole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre Leidenschaft erlaubte es ihnen, schnell zu lernen und ihre Techniken in der Kunst der Weinproduktion stetig zu verbessern. So entstand durch Unternehmergeist und Know How ein Weingut, das mit State-of-the-Art Equipment arbeitet und exzellenten Wein produziert. 2005 konnte das Weingut seine Marktführerschaft in der Region durch die Verpflichtung von Paolo Garbini als Geschäftsführer ausbauen. Ihm steht u.a.

Starönologe Dr. Attilio Pagli beratend zur Seite.