



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA  
BIOLOGICA 

# Falco di San Clemente BIANCO

Rubicone IGP Bianco

**Tipologia:** vino bianco fermo, di corpo leggero

**Descrizione:** Falco di San Clemente è delicato, versatile e ha grande bevibilità. Ottenuto da uve Trebbiano, Falco di San Clemente rende omaggio al falco, animale simbolo della biodiversità del Vigneto Agello di Fattoria del Piccione, nel comune riminese di San Clemente.

**Vitigno:** Trebbiano Romagnolo 100%

**Degustazione:** Giallo paglierino con riflessi verdolini, all'olfatto si possono riconoscere profumi delicati di fiori bianchi come la ginestra e una nota di miele millefiori. L'assaggio mostra una piacevole scorrevolezza del sorso, con una buona vena sapida e fresca.

**Titolo alcolometrico:** vol. 11,50%

**Temperatura di servizio:** 10 °C

**Vinificazione:** in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura.

**Affinamento:** 4 mesi in cemento sulle fecce fini



**Ubicazione vigneto:** Coriano (RN)

**Suolo:** argilloso

**Esposizione:** Sud – Est

**Altitudine:** 70 – 120m. s.l.m.

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Età media viti:** dai 5 ai 30 anni

**Densità impianto:** 4000 ceppi/ha

**Raccolta:** meccanica

**Certificazioni:** vino biologico