
FAZI BATTAGLIA



Marche

INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

PASSERINA



UVE:

Da uve Passerina provenienti dai vigneti delle soleggiate colline marchigiane.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Dopo un'accurata selezione dei grappoli migliori, avviene una soffice pressatura delle uve intere.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura costante tra 14 - 16°C, al fine di esaltare le caratteristiche di freschezza di questo vino.

Dopo la fermentazione, il vino affina sulle proprie fecce nobili fino a Gennaio e si arricchisce così di quelle componenti proteiche che gli conferiscono croccantezza e sapidità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di colore giallo paglierino.

Al naso sensazioni di pesca e di albicocca con note speziate di fieno e pepe bianco.

In bocca fresco e sapido con un finale fruttato.

Temperatura di servizio 8-10°C