

PASSERINA



FAZI BATTAGLIA

Indicazione Geografica Tipica

MARCHE

L'INCONFONDIBILE ED ORIGINALE
VERSIONE DELL'ANFORA FAZI BATTAGLIA SI
ARRICCHISCE DI UNA MODERNA
INTERPRETAZIONE IN VETRO BIANCO

IL SAPORE DEL GUSTO
MODERNO DEGLI **ANNI '70** !



UVE

Da uve Passerina provenienti dai vigneti delle soleggiate colline marchigiane.

TECNICA DI PRODUZIONE:

- ✓ Raccolta manuale delle uve
- ✓ Macerazione a freddo in pressa
- ✓ Pressatura soffice
- ✓ Fermentazione in acciaio a 14 -16°C
- ✓ Affinamento di 4 mesi sulle fecce fini per conferire croccantezza e sapidità al vino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di colore giallo paglierino.

Si apre al naso con sensazioni di pesca ed albicocca, con note speziate di fieno e pepe bianco. Fresco e sapido con finale fruttato.

Si consiglia una temperatura di servizio di circa 12°C

