

---

# FAZI BATTAGLIA



*Falerio Pecorino*

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA

## PECORINO



### UVE:

Da uve Pecorino 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:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso sensazioni di mela verde e note tioliche ed erbacee tipiche del vitigno.

In bocca fresco e sapido con finale minerale.

Temperatura di servizio 8-10°C