

PECORINO

FALERIO

Denominazione di Origine Controllata

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 Pecorino 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 dal colore giallo paglierino.
Si apre al naso con sensazioni di mela verde, poi arrivano le note erbacee. Fresco e sapido con un finale minerale.

Si consiglia una temperatura di servizio di circa 12°C



FAZI BATTAGLIA