

# ROSATO



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 Montepulciano provenienti dai vigneti collinari di proprietà situati nella zona di Cupramontana.

TECNICA DI PRODUZIONE:

- ✓ Pressatura soffice delle uve dopo qualche ora di contatto in pressa
- ✓ Fermentazione a basse temperature (14-16°C) per preservare le componenti aromatiche primarie del vitigno
- ✓ Affinamento di 4 mesi sulle fecce fini per conferire croccantezza e sapidità al vino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore brillante e fresco.  
Sentori di fiori di acacia, melograno e sensazioni di ciliegia. In bocca il vino si presenta suadente e avvolgente, ma allo stesso tempo minerale e sapido.

Si consiglia una temperatura di servizio di circa 12°C

