



FAZI BATTAGLIA

TITULUS

Verdicchio dei Castelli di Jesi

D.O.C. CLASSICO

NELLA RINNOVATA ED AGGIORNATA
VERSIONE MODERNA
DELL'INCONFONDIBILE ED ORIGINALE
ANFORA,
TITULUS RITORNA AD ESSERE L'ICONA
DI FAZI BATTAGLIA



UVE

Prodotto nella zona Classica del Verdicchio dei Castelli di Jesi, Titulus nasce esclusivamente da uve Verdicchio selezionate e raccolte a mano nei bellissimi vigneti collinari di proprietà aziendale.

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 con riflessi verdognoli.

Al naso si presenta fresco, con sentori di mela, pera e di fiori di ginestra ed anice. In bocca ricco, sapido e minerale con un piacevole finale di mandorla.

Si consiglia una temperatura di servizio di circa 12°C

