FAZI BATTAGLIA

Verdicchio dei Castelli di Jesi

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

VERDICCHIO

CLASSICO

UVE:

Verdicchio 100%. Da vigneti, situati nel cuore della zona Classica dei Castelli di Jesi, disposti nelle altitudini più vicine al livello del mare, con esposizione a sud e su terreni prettamente sabbiosi e ricchi in limo.
In queste condizioni, più calde e che rimandano ad un clima mediterraneo, il Verdicchio anticipa la sua maturazione dando origine ad un vino fresco, minerale e sapido.

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:

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.

Temperatura di servizio 8-10°C

FAZI BATTAGLIA Soc. Agricola a r.l.
Via Roma, 117 - 60031 Castelplanio (AN) - P.IVA 02555110424 – info@fazibattaglia.it
www.fazibattaglia.it