



Arkezia Muffo di San Sisto

Marche IGT 2010

Fazi Battaglia

Il passito Marche Igt Arkezia Muffo di San Sisto di Fazi Battaglia, è stato impiantato nel 1990 nella zona classica di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, in effetti San Sisto è il vigneto più vocato tra i 250 ettari complessivi di proprietà della Fazi Battaglia per la produzione di vini passiti.

CARATTERISTICHE

Tipo	Passito
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Marche
Denominazione	IGT
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Marche
Localizzazione	San Sisto
Vitigno	Verdicchio 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Color oro intenso
Gusto	Elegante, di buono spessore, presenza di raffinati zuccheri residui che ne esaltano la complessità
Profumo	Ricco di profumi ampi e persistenti, con note di frutta matura, confettura di albicocca, miele di acacia, ginestra, salvia e fieno
Abbinamenti	Formaggi stagionati, antipasti di, dolci
Temperatura di servizio	12° - 14° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Bibenda 5 Grappoli ;Decanter SILVER

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia	Fine novembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	35-40 giorni di fermentazione a temperatura controllata
Maturazione	Ipiccole botti di rovere francese da 225 litri per 14-16 mesi
Affinamento	6 mesi in bottiglia