

Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia



Il est né sur les coteaux ensoleillés des Marches et met en lumière l'expression pure et vibrante du cépage pecorino, cépage historique de la région. Fazi Battaglia en extrait un vin blanc moderne, alliant fraîcheur, minéralité et une touche d'élégance herbacée, pour une dégustation pleine de caractère et de finesse.

Origine: Les vignobles de Pecorino de Fazi Battaglia s'épanouissent sur les coteaux ensoleillés des Marches, où le climat méditerranéen et les sols bien drainés confèrent au raisin une maturité optimale et une belle concentration aromatique.

Encépagement: 100% pecorino

Vinification: Les raisins, récoltés à la main, subissent une macération à froid avant un pressurage doux. La fermentation en cuve inox à 14-16°C et un élevage de 4 mois sur lies fines renforcent sa fraîcheur et sa complexité.

Dégustation: Sa robe jaune paille laisse échapper des arômes de pomme verte et des notes herbacées. En bouche, il séduit par sa fraîcheur vive, sa tangibilité et une finale minérale, typique des vins élevés sur lies fines.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne à merveille les entrées de poisson, les crustacés ou les plats à base de volaille blanche. Son acidité et sa minéralité en font aussi un partenaire parfait pour les fromages frais ou les salades estivales.

- Risotto de fruits de mer
- Calamars frits
- Oursins
- ...