Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia



Hij is ontstaan op de zonnige hellingen van de Marken en brengt de pure en levendige expressie van de pecorino-druif, een historische druivensoort uit de regio, tot uiting. Fazi Battaglia maakt er een moderne witte wijn van, die frisheid, mineraliteit en een vleugje kruidige elegantie combineert, voor een proeverij vol karakter en finesse.

Oorsprong: De Pecorino-wijngaarden van Fazi Battaglia liggen op de zonnige hellingen van de Marken, waar het mediterrane klimaat en de goed doorlatende bodems de druiven een optimale rijpheid en een mooie aromatische concentratie geven.

Druiven: 100% pecorino

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en ondergaan een koude maceratie voordat ze voorzichtig worden geperst. De gisting in roestvrijstalen tanks bij 14-16 °C en een rijping van 4 maanden op fijne droesem versterken de frisheid en complexiteit van de wijn.

Degustatie: Zijn strogele kleur laat aroma's van groene appel en kruidige tonen vrijkomen. In de mond verleidt hij door zijn levendige frisheid, zijn tastbaarheid en een minerale afdronk, typisch voor wijnen die op fijne droesem zijn gerijpt.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij uitstekend bij visvoorgerechten, schaaldieren of gerechten op basis van wit vlees. Door zijn zuurgraad en mineraliteit is hij ook perfect bij verse kazen of zomerse salades.

- Risotto van zeevruchten
- Gefrituurde inktvis
- Zeeëgel
- ...