

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Bibenda 5 Grappoli ;Decanter SILVER

## DATI DI PRODUZIONE

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