

# San Sisto

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG 2010

Fazi Battaglia

---

Il Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg San Sisto Fazi Battaglia è un vino straordinario, in grado di segnare i confini di dove può arrivare il Verdicchio. La struttura è importante, i profumi ed i sapori sono intensi e la longevità è eccezionale per un bianco, ai livelli dei più grandi vini internazionali. Le uve destinate al San Sisto provengono solo da un'accurata selezione effettuata nel vigneto omonimo: nella zona Classica dei Castelli di Jesi.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
<b>Denominazione</b>	DOCG
<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>	Giallo paglierino carico, con riflessi dorati che appaiono dopo qualche anno di affinamento in bottiglia
<b>Gusto</b>	Deciso, rotondo, pieno e persistente
<b>Profumo</b>	Intenso, complesso, nel quale i sentori fruttati si fondono in modo armonico ed elegante con quelli di vaniglia e di burro di arachide caratteristici della permanenza in rovere
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	12-14° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità impianto</b>	3.000 viti per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	75 quintali per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in barriques di rovere francese, ben dosate tra primo, secondo e terzo passaggio, dove San Sisto resta a maturare per 10-12 mesi
<b>Affinamento</b>	Almeno un anno in bottiglia