

EKEOS

Verdicchio dei Castelli di Jesi
D.O.C. classico superiore



“Nato dalla lunga esperienza della Fazi Battaglia sul Verdicchio, Ekeos esprime tutte le qualità del vitigno esaltandone in particolare modo la freschezza e la piacevolezza. Creato con un'attenta selezione in vigna ed una bassa produzione, viene poi vinificato interamente in acciaio, ma con una particolare lavorazione in cantina che lo rende gradevolmente mosso e fuori dal comune”.

Vitigno:

100% Verdicchio.

Tecnica di produzione:

Le uve, prodotte con un carico per pianta molto basso, a maturazione ottimale, vengono raccolte a mano, durante le ore più fresche della giornata, selezionando ulteriormente i grappoli. L'uva, portata in cantina, viene sottoposta alla tecnica del freddo ed avviata alla spremitura soffice. Il mosto, dopo la defecazione, viene inoculato con particolari lieviti e fatto fermentare ad una temperatura di 14-18°C. Il prodotto così ottenuto, a partire dal mese di febbraio viene sottoposto alla pratica della rifermentazione in piccole autoclavi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche del prodotto:

Colore: Giallo Paglierino con riflessi verdognoli.

Bouquet: Profumo floreale, fruttato con sfumature fresche affiancate da delicati sentori di frutta tropicale.

Sapore: Fresco, petillant, elegante, morbido e delicatamente aromatico, complesso e strutturato.

Gradazione alcolica: 12,5%

Longevità: 2 anni

Numero di Bottiglie Prodotte: circa 10.000 bottiglie annue

Area di produzione:

Questo prodotto, frutto della ricerca, della tecnica, delle approfondite conoscenze del territorio, del vitigno e del microclima, è ottenuto da uve Verdicchio prodotte in un vigneto di proprietà di 25 ha, selezionato per la particolarità della natura del terreno e dei gradi giorno (quantità di luce e calore necessarie alla pianta per nutrire ed arricchire al meglio le uve).

Servizio:

Si consiglia ad una temperatura di 12°C ed è facilmente abbinabile a tutto pasto grazie alla sua leggerezza e freschezza. Consigliato in particolare come fresco vino bianco da aperitivo e con antipasti misti e piatti a base di pesce.



FAZI BATTAGLIA