

FONTEFICO
PURO VINO



“DIRE BERE BACIARE”

LOTTO MA20 BIANCO MACERATO

VINO BIANCO

SENZA DENOMINAZIONE

 **DIVERSO** **DOLCE** **DIVERTENTE**
il colore il profumo il sapore

“**Dire bere baciare**” è un vino particolare, lontano da schemi convenzionali: un bianco aromatico macerato sulle bucce per dieci giorni. Il suo profumo è dolce e suggerisce dal potpourri al the verde. In bocca invece è asciutto e lievemente tannico. È un vino che produciamo solo in alcuni anni e questo certamente lo rende ancora più unico.

 **DIFFERENT** **AROMATIC** **AMUSING**
colour smell taste

“**Dire bere baciare**” is a particular wine, away from conventional patterns: an aromatic white wine macerated on its own skins for ten days. The smell is floral and suggests the potpourri and the green tea. We produce it only in certain vintages, and this makes it even more unique.

DALL'APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD

VIGNABIANCA

ALTITUDINE S.L.M./ALTITUDE A.S.L.

120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

EST/EAST

TERRENO/SOIL

FERRO, SABBIA, ARGILLA
IRON, SAND, CLAY

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

4000

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

25 HL

ALCOL/ALCOHOL

13,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

N.D.

PH

N.D.

ESTRATTO/EXTRACT

N.D.

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

23 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

20 ACCIAIO/STEEL

3 BOTTIGLIA/BOTTLE