

FONTEFICO  
PURO VINO



## “Dire bere baciare”

### L. MA21 BIANCO MACERATO

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**