



Ares

COLLI DI FAENZA DOC - DOP - bianco - secco
COLLI DI FAENZA DOC - DOP - white wine - dry wine

Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: selezione di uve Sauvignon Blanc e in quantità minore Chardonnay, entrambe prodotte in Azienda.

Vinificazione: in bianco, con pressatura soffice; segue poi la fermentazione a temperatura controllata di 15°/18° C. Si affina per almeno 5 mesi in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino.

Odore: ampio, speziato, molto persistente.

Sapore: asciutto, armonico, di corpo.

Come servirlo: temperatura di servizio: 12°/14°C; in calici a tulipano.

Abbinamenti: ottimo per antipasti e piatti a base di pesce, minestre in brodo e arrosti di carni bianche.

Conservazione: mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e preferibilmente buio.



Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: Sauvignon Blanc grapes selection and smaller quantities of Chardonnay, both produced in estate.

Vinification: "in bianco", with soft pressing; then follows the fermentation at a controlled temperature of 15°/18° C. It is aged for at least 5 months in stainless steel before bottling.

Colour: straw yellow.

Smell: rich, spicy, lingering finish.

Taste: dry, harmonious and full-bodied.

How to serve: serving temperature 12°/14° C; in a tulip glass.

Serving suggestion:
great for starts and fish dishes, soups and roasted meats.

Storage: keep the bottle upright, in a dry, cool and preferably dark place.