

# FONTEZOPPA

# Tajà



## VINO SPUMANTE BRUT

*Da uve Passerina raccolte a mano e rifermentate col metodo Martinotti, si presenta giallo paglierino dai riflessi verdognoli, con bollicine fini e persistenti. Al naso delicati sentori di fiori gialli e note fruttate di pesca, ananas e banana. In bocca molto equilibrato e morbido, con una sensazione di freschezza e delicata sapidità per un piacevole finale. Ideale per gli aperitivi e con gli antipasti di mare, ottimo con le frittiture di pesce e le carni bianche, si consiglia di servirlo a 8°C.*

Colore BIANCO

Uve PASSERINA

Tipologia del terreno  
MEDIO IMPASTO

Altitudine 150

Esposizione NORD EST

Sistema di allevamento GUYOT

Numero ceppi per ettaro 5000

Concimazione con SOVESCOIO

Coltivazione in  
CONVERSIONE BIOLOGICA  
senza diserbo chimico

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 120

Vinificazione e maturazione  
in ACCIAIO

## VINO SPUMANTE BRUT

*It is obtained from hand gathered Passerina grapes which are fermented by Martinotti method. It is straw yellow with some green highlights and it presents a small and long lasting perlage. On the nose it presents fine tastes of yellow flowers and fruits notes as peach, pineapple and banana. On the palate this wine is very well balanced, smooth and fresh with a fine saltiness sensation at the back. This wine should be served during happy hour, seafood plates and white meats. It should be served at 8°C.*

Colour WHITE

Grape PASSERINA

Soil type MODERATELY  
LOOSE-PACKED

Altitude 150 m

Exposure NORTH EAST

Vine training system GUYOT

Number of plants per hectare 5000

Fertilization with GREEN MANURE  
BIOLOGICAL CONVERSION GROWTH  
herbicide free

Picking BY HAND

Yield per hectare in quintals 120

Vinification and ageing in STEEL