

# FONTEZOPPA

# Riserva *dell'Asola*



## COLLI MACERATESI RIBONA DOC

*Ottenuto da uve Maceratino (o Ribona) raccolte a mano, affinato 6 mesi in bottiglia. Il vino si presenta giallo paglierino intenso, di importante consistenza. Decisa impronta olfattiva e complessa, con trame di frutta matura, buccia di agrumi, pesca, fiori gialli, uniti da una profonda nota minerale e da un delicato tocco vanigliato. Bocca di importante equilibrio e consistenza, dal finale piacevolmente lungo e fresco. Vino dalla gran longevità, si consiglia di servirlo a 12°C insieme ai piatti importanti di pesce e di carne, ottimo con i formaggi stagionati.*

Vino di grande LONGEVITÀ  
Colore BIANCO  
Uve MACERATINO  
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO  
Altitudine 150  
Esposizione NORD EST  
Sistema di allevamento GUYOT  
Numero ceppi per ettaro 5000  
Concimazione con SOVESCIO  
Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA  
senza diserbo chimico  
Raccolta MANUALE, DOPPIA VENDEMMIA  
Resa per ettaro in quintali 60  
Fermentato in barrique per 18 mesi  
Affinamento 6 mesi in BOTTIGLIA

## COLLI MACERATESI RIBONA DOC

*Obtained from Maceratino (or Ribona) grapes. Hand-picked. Aged 6 months in bottles. The wine has an intense straw yellow colour, with significant consistency. Decisive and complex nose, with traces of ripe fruit, citrus skins, peach, yellow flowers, note of vanilla, along with a deep mineral note. Highly balanced and consistent in the mouth with a pleasantly lasting and fresh finish. Good longevity. Serve at 12 °C to accompany fish or meat dishes. Excellent with matured cheeses.*

Colour WHITE  
Grape MACERATINO  
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, DOUBLE HARVEST  
Yield per hectare in quintals 60  
Fermented for 18 months and ageing in BARRIQUE  
Ageing in BOTTLES for 6 months