

FONTEZOPPA

P. Pinot Nero

picture of ARNOLDO CIARROCCHI



MARCHE IGT PINOT NERO

Da uve Pinot Nero raccolte a mano, il vino, affinato 18 mesi in barrique, si presenta con un bel colore rubino vivo e consistente.

All'olfatto complesso ed elegante, note di frutti di bosco, un fine tocco di violetta e spezie. In bocca denso, setoso, di gran classe, importante il fruttato con le note di ribes rosso e lamponi e poi cuoio, cacao, tabacco, spezie dolci, liquirizia insieme ad un dolce tocco selvatico. Vino complesso, appagante ed elegante. Ottimo con i piatti di carne compresa la selvaggina da pelo, ideale con i formaggi stagionati, si consiglia di servirlo a 18°C.

Colore ROSSO

Uve PINOT NERO

Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO con arenaria e calcare

Altitudine 450

Esposizione SUD

Sistema di allevamento GUYOT

Numero ceppi per ettaro 9000

Concimazione con SOVESCIO

Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA senza diserbo chimico

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 30

Vinificazione e maturazione in ACCIAIO

Affinamento di 18 mesi in BARRIQUE

e 12 in BOTTIGLIA

MARCHE IGT PINOT NERO

From hand-picked Pinot Nero grapes, this wine, aged for 18 months in barriques, has a good ruby red colour which is lively and consistent. To the nose it is complex and elegant, notes of forest fruit, a fine touch of violet and spices.

To the palette it is dense, silky, with great class, the fruitiness dominating with notes of redcurrants and raspberries and then leather, cocoa, tobacco, sweet spices, liquorice with a soft touch of the wild.

A complex wine, satisfying and elegant.

Excellent with meat including game. Ideal with matured cheeses. Serve at 18 °C.

Colour RED

Grape PINOT NERO

Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED SANDSTONE AND LIMESTONE

Altitude 450 m

Exposure SOUTH

Vine training system GUYOT

Number of plants per hectare 9000

Fertilization with GREEN MANURE

BIOLOGICAL CONVERSION GROWTH herbicide free

Picking BY HAND

Yield per hectare in quintals 30

Vinification and ageing in STEEL

Ageing in BARRIQUES for 18 months and in BOTTLES for 12 months

PREMIAZIONI E RICONOSCIMENTI 2016

BIBENDA 

GAMBERO ROSSO 

VERONELLI 