

FONTEZOPPA

Tajà



picture of ARNOLDO CIARROCCHI



MARCHE IGT PASSERINA

Giallo paglierino cristallino. Naso fine e delicato con sentori di fiori bianchi insieme a fruttato di banana, ananas ed agrumi. In bocca morbido e fresco, dalla delicata nota minerale, molto equilibrato e stuzzicante, con i richiami floreali e fruttati che invogliano a riassaggiarlo per le sensazioni di freschezza e delicata sapidità. Ottimo l'abbinamento con antipasti di mare, sauté di cozze o frittura di paranza, va servito a 10°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 SOVESCIO

Coltivazione BIOLOGICA

senza diserbo chimico

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 120

Vinificazione e maturazione in ACCIAIO

MARCHE IGT PASSERINA

Crystalline straw yellow. Fine, delicate nose with hints of white flowers along with banana, pineapple and citrus. Soft and fresh to the palette, with a delicate mineral note, very balanced and provocative, with floreal and fruity tones that entice one to taste again for the sensation of freshness and delicate tanginess. Highly recommended with seafood starters, sautéed mussels or fried fish. Serve at 10 °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 GROWTH

herbicide free

Picking BY HAND

Yield per hectare in quintals 120

Vinification and ageing in STEEL

VINO BIOLOGICO



OPERATORE CONTROLLATO
N. 36693
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-050-004
AGRICOLTURA ITALIA

PREMIAZIONI E RICONOSCIMENTI 2016

BIBENDA

VERONELLI

TOURING

LUCA MARONI 87/99