

FONTEZOPPA

@Pois



VINO BIOLOGICO



MARCHE IGT ROSATO

Ottenuto da uve Pinot Nero raccolte a mano e vinificate in bianco, si presenta con un delicato rosa tenue, vivace, di buona consistenza. Naso dal piacevole fruttato di fragoline di bosco, una sottile nuance di pompelmo rosa e melograno. In bocca fresco, fruttato, con un tannino delicato ed una intensa sapidità che crea un ottimo equilibrio per un gradevole finale. Ottimo con gli antipasti compresi i crudi e con i delicati primi di mare e di terra, da provare con la pizza, si consiglia di servirlo a 8°-9°C.

Colore ROSATO
Uve PINOT NERO
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO
Altitudine 580
Esposizione SUD EST
Sistema di allevamento GUYOT
Numero ceppi per ettaro 9000
Concimazione con SOVESCIO
Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA
senza diserbato chimico
Raccolta MANUALE
Resa per ettaro in quintali 35
Vinificazione e maturazione ACCIAIO

MARCHE IGT ROSATO

Obtained from and Pinot Nero grapes white vinified. Delicate soft pink colour, lively, good consistency. Pleasantly fruity nose of wild strawberries, a subtle nuance of pink grapefruit or pomegranate. In the mouth fresh, fruity, with delicate tannin and intense tanginess that creates an excellent balance for an agreeable finish. Excellent with starters, also raw, and with delicate fish or meat dishes. Recommended with pizza. Serve at 8°-9°C.

Colour ROSÉ
Grape PINOT NERO
Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED
Altitude 580 m
Exposure SOUTH EAST
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 35
Vinification and ageing in STEEL