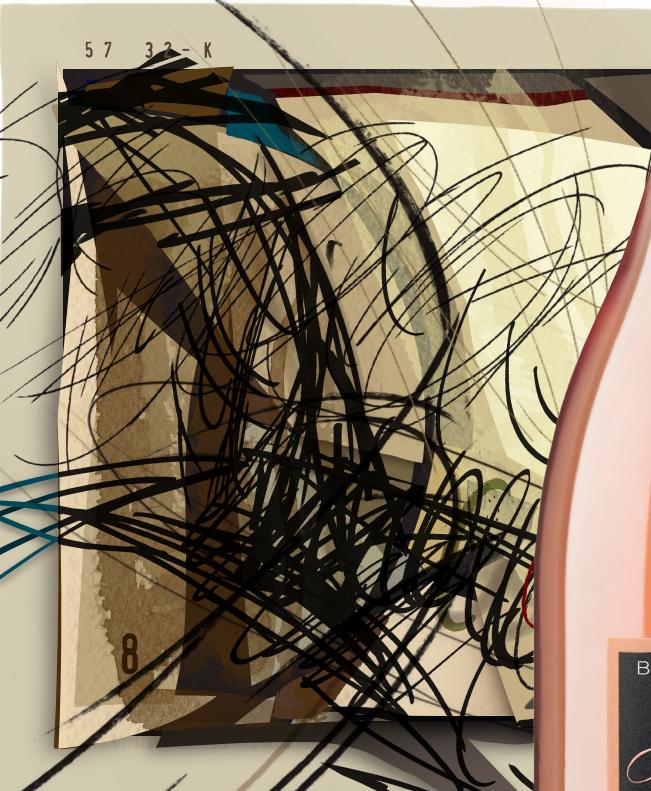


# FONTEZOPPA

# Anibal

picture of RICCARDO RUGGERI



## BRUT ROSÉ

Dalla nostra uva rossa Lacrima Nera, raccolta a mano, vinificata in bianco e rifermentata con metodo Martinotti, si presenta con un delicatissimo rosa tenue dai riflessi ramati e una spuma fine e cremosa. Al naso una delicata nota di frutti rossi, lamponi, fragole di bosco; in bocca grande equilibrio e morbidezza con i frutti rossi impreziositi da una delicata speziatura, danno un finale fresco e profumato, ideale per accompagnare la pizza o gli antipasti di pesce. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 8°C.

Colore ROSATO  
Uva LACRIMA NERA  
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO  
Altitudine 150 m s.l.m.  
Esposizione NORD EST  
Sistema allevamento CORDONE SPERONATO  
Numero ceppi per ettaro 5000  
Raccolta MANUALE

## BRUT ROSÉ

From our red grape Lacrima Nera, vinified in white and refermented with the Martinotti method, it presents a delicate soft pink with coppery reflections and a fine and creamy froth. A delicate note of red fruits, raspberries, wild strawberries; a great balance and softness in the mouth with red fruits embellished with a delicate spiciness, give a fresh and fragrant finish, ideal to accompany pizza or fish appetizers. We recommend serving it at a temperature of 8°C.

Colour ROSÉ  
Grape SANGIOVESE, LACRIMA NERA  
Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED  
Altitude 150 m  
Exposure NORTH EAST  
Vine training system SPURRED CORDON  
Number of plants per hectare 5000  
Picking BY HAND