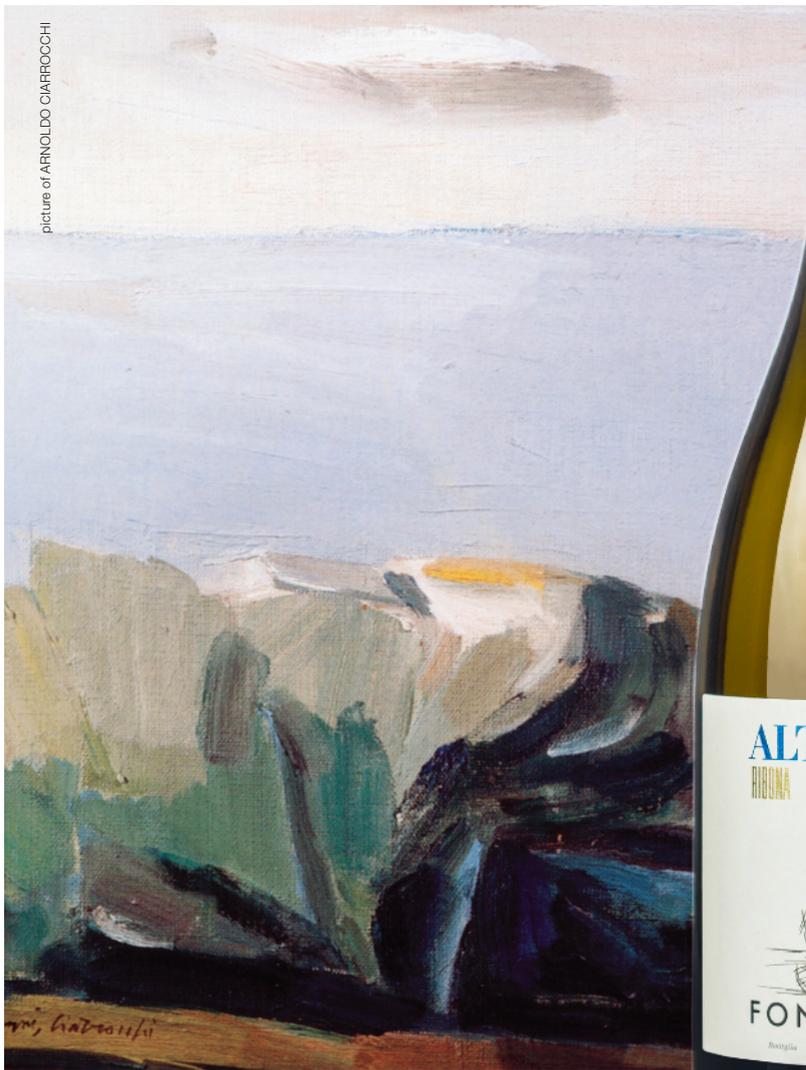


FONTEZOPPA

ALTABELLA

picture of ARNOLDO CIARRROCCHI



COLLI MACERATESI RIBONA DOC

*Ottenuto da uve Maceratino (o Ribona)
raccolte a mano, affinato 12 mesi.*

*Il vino si presenta giallo paglierino intenso,
di importante consistenza. Decisa impronta
olfattiva e complessa, con trame di anice,
buccia di agrumi, pesca, fiori gialli,
uniti da una profonda nota minerale.
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.*

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
Tipo di coltivazione BIOLOGICA
senza diserbo chimico
Raccolta MANUALE, DOPPIA VENDEMMIA
Resa per ettaro in quintali 60
Vinificazione e maturazione in ACCIAIO
poi in BOTTIGLIA

COLLI MACERATESI RIBONA DOC

*Obtained from Maceratino (or Ribona) grapes.
Hand-picked. Aged 12 months.*

*The wine has an intense straw yellow
colour, with significant consistency.
Decisive and complex nose,
with traces of aniseed, citrus skins,
peach, yellow flowers, 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
ORGANIC CULTIVATION
herbicide free
Picking BY HAND, DOUBLE HARVEST
Yield per hectare in quintals 60
Vinification and ageing in STEEL
then in BOTTLES