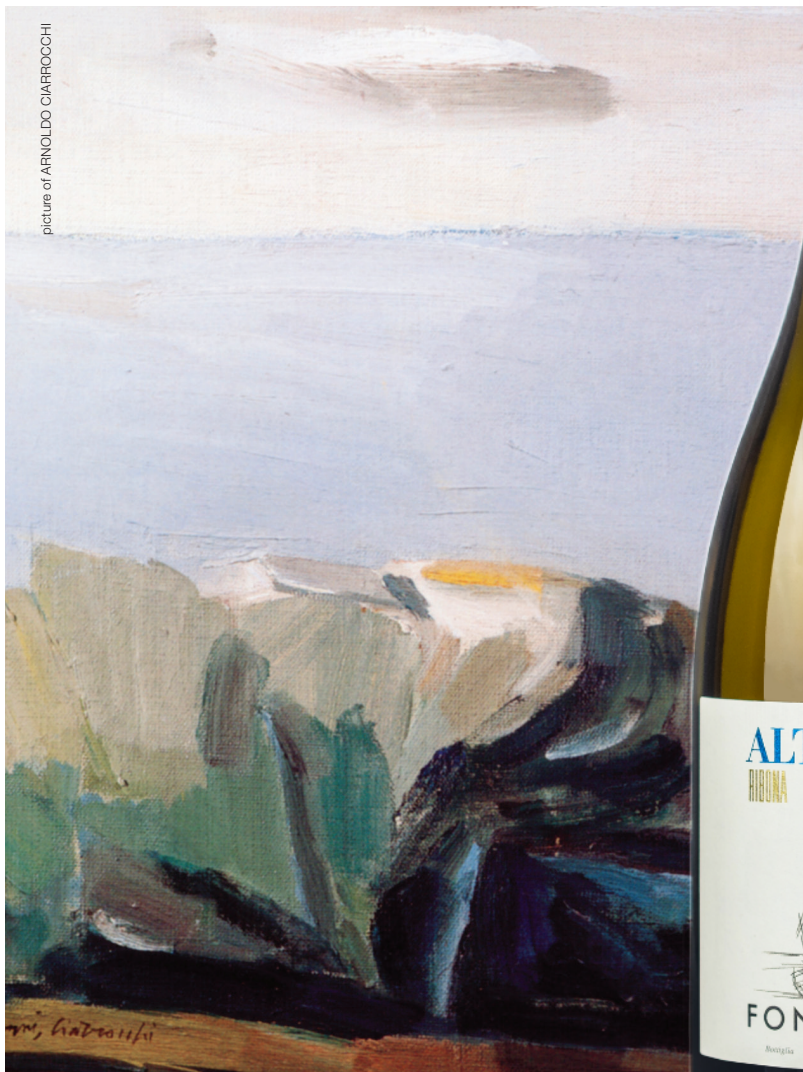


# FONTEZOPPA

# 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