

FONTEZOPPA

MARCHE IGT CABERNET SAUVIGNON

Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon raccolte a mano. Questo vino, affinato per 18 mesi in barrique, si presenta rubino intenso e carico, con riflessi violacei. Naso ampio e complesso, fruttato, con piccoli frutti di bosco sotto spirito e sentori di vaniglia, tabacco e liquirizia. Bocca piena ed elegante dalle note speziate e tannini di razza che regalano un finale lungo e suadente. Ottimo con importanti piatti di carne, anche elaborati come il brasato di manzo, si consiglia di gustarlo a 18°C.

Carapetto



picture of ARNOLDO CIARROCOCHI

Colore ROSSO
Uve Cabernet Sauvignon
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO
Altitudine 150
Esposizione NORD EST
Sistema di allevamento
CORDONE SPERONATO
Numero ceppi per ettaro 5000
Concimazione con SOVESCOIO
Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA
senza diserbo chimico
Raccolta MANUALE
Resa per ettaro in quintali 60
Vinificazione in BOTTI di ROVERE FRANCESE
Maturazione in ACCIAIO
Affinamento di 12 mesi in BARRIQUE

MARCHE IGT CABERNET SAUVIGNON

Obtained from hand-picked Cabernet Sauvignon grapes. This wine, aged for 18 months in barriques, presents an intense ruby red colour with violet hues. Broad and complex nose, fruity with small fruits of the forest and hints of vanilla, tobacco and liquorice. Full and elegant to the palette with spicy notes and pure breed tannins that offer a long and winning finish. Excellent with important meat dishes, including more elaborate recipes like braised beef. Serve at 18 °C.

Colour RED
Grape Cabernet Sauvignon
Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED
Altitude 150 m
Exposure NORTH EAST
Vine training system SPURRED CORDON
Number of plants per hectare 5000
Fertilization with GREEN MANURE
BIOLOGICAL CONVERSION GROWTH
herbicide free
Picking BY HAND
Yield per hectare in quintals 60
Vinificazione in FRENCH OAK BARRELS
Ageing in STEEL
Ageing in BARRIQUE for 12 months