

# FONTEZOPPA

picture of ARNOLDO GIARROCCHI

# Catò



## VINO BIOLOGICO



### MARCHE ROSSO IGT

*Ottenuto da uve Sangiovese raccolte a mano. Questo vino, affinato per 12 mesi in barrique, si presenta rubino carico con riflessi violacei, di buona consistenza. Netto e intenso il naso nelle note fruttate e speziate, dalle amarene alla liquirizia al pepe. Avvolgente al gusto, ricco, dal morbido tannino, con un finale lungo e fruttato. Ottimo con i primi di carne, con i vincisgrassi e con piatti di carne rossa, si consiglia di gustarlo a 16-18°C.*

Colore ROSSO  
Uve SANGIOVESE  
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 75  
Vinificazione e maturazione in ACCIAIO  
Affinamento di 12 mesi in BARRIQUE

### MARCHE ROSSO IGT

*Obtained from hand-picked Sangiovese. This wine, aged for 12 months in barriques, has a full ruby red colour with violet hues and good consistency. The nose is clear and intense with fruity and spicy notes, ranging from wild cherries, through liquorice to pepper. Enveloping to the palette, rich, with soft tannin, with a long and fruity finish. Excellent with meat dishes, Vincisgrassi and with red meat. Serve at 16-18 °C.*

Colour RED  
Grape SANGIOVESE  
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 75  
Vinification and ageing in STEEL  
Ageing in BARRIQUES for 12 months