

FONTEZOPPA

INCROCIO BRUNI

54

INCROCIO BRUNI 54

Ottenuto da uve INCROCIO BRUNI 54 si presenta giallo paglierino, luminoso. Al naso è fine con sentori floreali e fruttati.

In bocca fresco, equilibrato di ottima sostanza, con il frutto che si unisce alla delicata mineralità per un finale piacevolmente persistente.

Adatto agli antipasti di mare e delicati antipasti di terra, da gustare con risotto ai gamberetti, va servito fresco a 10°C.

Colore BIANCO

Uve INCROCIO BRUNI 54

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

Resa per ettaro in quintali 70

Vinificazione e maturazione ACCIAIO

INCROCIO BRUNI 54

Obtained from INCROCIO BRUNI 54 grapes. Straw yellow, luminous. To the nose fine with floral hints along with a fruity combination of pineapple, grapefruit and peach.

In the mouth, fresh, balanced, excellent substance, with the fruit that blends with the delicate minerality for a pleasantly persistent finish. Suitable for seafood starters and delicate meat dishes.

Good accompaniment for shrimp risotto. Serve cool at 10 °C.

Colour WHITE

Grape INCROCIO BRUNI 54

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

Yield per hectare in quintals 70

Vinification and ageing in STEEL



picture of ARNOLDO GIARROGCHI

VINO BIOLOGICO

