

FONTEZOPPA

MARCHE IGT PASSERINA

*Giallo paglierino cristallino.
Naso fine e delicato con sentori
di fiori bianchi insieme a fruttato
di banana, ananas ed agrumi.
In bocca morbido e fresco,
dalla delicata nota minerale,
molto equilibrato e stuzzicante,
con i richiami floreali e fruttati
che invogliano a riassaggiarlo
per le sensazioni di freschezza
e delicata sapidità. Ottimo l'abbinamento
con antipasti di mare, sauté di cozze
o frittura di paranza, va servito a 10°C.*

COLORE BIANCO

Uve PASSERINA
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO
Altitudine 150
Esposizione NORD EST
Sistema di allevamento GUYOT
Numero ceppi per ettaro 5000
Concimazione con SOVESCIO
Coltivazione BIOLOGICA
senza diserbo chimico
Raccolta MANUALE
Resa per ettaro in quintali 120
Vinificazione e maturazione in ACCIAIO

MARCHE IGT PASSERINA

*Crystalline straw yellow.
Fine, delicate nose with hints
of white flowers along with
banana, pineapple and citrus.
Soft and fresh to the palette,
with a delicate mineral note,
very balanced and provocative,
with floral and fruity tones
that entice one to taste again
for the sensation of freshness
and delicate tanginess.
Highly recommended with
seafood starters, sautéed
mussels or fried fish.
Serve at 10 °C.*

Colour WHITE
Grape PASSERINA
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
BIOLOGICAL GROWTH
herbicide free
Picking BY HAND
Yield per hectare in quintals 120
Vinification and ageing in STEEL



picture of ARNOLDO GIARROCCHI

VINO BIOLOGICO

