

FONTEZOPPA

COLLI MACERATESI

ROSSO

Vardò

Riserva

VARDÒ RISERVA COLLI MACERATESI ROSSO DOC

Ottenuto principalmente da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot raccolte a mano. Questo vino, maturato 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,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
e altre uve nere

Tipologia del terreno
MEDIO IMPASTO

Altitudine 150

Esposizione NORD EST

Sistema di allevamento
CORDONE SPERONATO

Numero ceppi per ettaro 5000

Concimazione con SOVESCIO

Coltivazione
in CONVERSIONE BIOLOGICA
senza diserbo chimico

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 75

Vinificazione in ACCIAIO
e legno grande

Maturazione
di 12 mesi in BARRIQUE

Affinamento
di 6 mesi in bottiglia

