

FONTEZOPPA

@Pois



MARCHE IGT ROSATO

Ottenuto da uve rosse marchigiane raccolte a mano e vinificate in bianco, si presenta con un delicato rosa tenue, vivace, di buona consistenza.

Naso dal piacevole fruttato di fragoline di bosco, una sottile nuance di pompelmo rosa e melograno.

In bocca fresco, fruttato, con un tannino delicato ed una intensa sapidità che crea un ottimo equilibrio per un gradevole finale.

Ottimo con gli antipasti compresi i crudi e con i delicati primi di mare e di terra, da provare con la pizza, si consiglia di servirlo a 8° - 9°C.

Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO

Altitudine 580

Esposizione SUD EST

Sistema di allevamento GUYOT

Numero ceppi per ettaro 9000

Concimazione con SOVESCIO

Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA
senza diserbo chimico

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 35

Vinificazione e maturazione ACCIAIO

MARCHE IGT ROSATO

Obtained from red grapes white vinified.

Delicate soft pink color, lively, good consistency.

Pleasantly fruity nose of wild strawberries, a subtle nuance of pink grapefruit or pomegranate. In the mouth fresh,

fruity, with delicate tannin and intense tanginess

that creates an excellent balance for an agreeable finish.

Excellent with starters,

also raw, and with delicate fish or meat dishes. Recommended with pizza.

Serve at 8 -9°C.

Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED

Altitude 580 m

Exposure SOUTH EAST

Vine training system GUYOT

Number of plants per hectare 9000

Fertilization with GREEN MANURE

BIOLOGICAL CONVERSION GROWTH
herbicide free

Picking BY HAND

Yield per hectare in quintals 35

Vinification and ageing in STEEL

VINO BIOLOGICO

