

FONTEZOPPA

Marinà

MARCHE BIANCO IGT



Marinà

Denominazione: Marche Bianco IGT

Varietà: Passerina, Pecorino

Ubicazione vigneto: Civitanova

mslm: 150

Periodo raccolta: fine Agosto

Vinificazione

Diraspatura senza schiacciamento dell'acino e pressatura soffice.

Decantazione statica, spillatura mosto fiore dopo 18/24 ore.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5 %

Residuo zuccherino: 1 g/l

Acidità: 5.5

Bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75

