

# FONTEZOPPA

Cascià

MARCHE ROSSO IGT PASSITO



# Cascià

**Denominazione:** Marche Rosso IGT Passito

**Varietà:** Vernaccia di Serrapetrona

**Ubicazione vigneto:** Serrapetrona

**Ha vigneto:** 20

**Ceppi/Ha:** 9.000

**mslm:** 450

**Periodo raccolta:** Seconda decade di Settembre

## Vinificazione

Appassimento del 100% delle uve per circa 3 mesi. Pressatura delle uve passite a grappolo intero, fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per 15 gg.

**Affinamento in bottiglia:** 1 anno

**Gradazione alcolica:** 14,5 %

**Residuo zuccherino:** 118 g/l

**Acidità:** 6.0

**Bottiglie prodotte:** 1.200

**Formati disponibili:** 0,375

