

# FONTEZOPPA

A Pois

MARCHE ROSATO IGT



# A Pois

**Denominazione:** Marche Rosato IGT

**Varietà:** 70% Sangiovese, 30% Pinot Nero

**Ubicazione vigneto:** Civitanova, Serrapetrona

**Ha vigneto:** 6 Sangiovese, 1 Pinot Nero

**Cepi/Ha:** 5.000/9.000

**mslm:** 150/450

**Periodo raccolta:** Sangiovese prima decade di Settembre, Pinot Nero ultima settimana di Agosto.

## Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice, contatto con le bucce per circa 2h

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

**Gradazione alcolica:** 12,5 %

**Residuo zuccherino:** 3 g/l

**Acidità:** 6.0

**Bottiglie prodotte:** 10.000

**Formati disponibili:** 0,75 – 1,5 – 3

