

# FONTEZOPPA

## MARCHE IGT PASSERINA

*Giallo paglierino cristallino. Naso fine e delicato con sentori di fiori bianchi insieme a fruttato di banana, ananas ed agrumi. In bocca morbido e fresco, dalla delicata nota minerale, molto equilibrato e stuzzicante, con i richiami floreali e fruttati che invogliano a riassaggiarlo per le sensazioni di freschezza e delicata sapidità. Ottimo l'abbinamento con antipasti di mare, sauté di cozze o frittura di paranza, va servito a 10°C.*

## COLORE BIANCO

Uve PASSERINA  
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO  
Altitudine 150  
Esposizione NORD EST  
Sistema di allevamento GUYOT  
Numero ceppi per ettaro 5000  
Concimazione con SOVESCIO  
Coltivazione BIOLOGICA  
senza diserbo chimico  
Raccolta MANUALE  
Resa per ettaro in quintali 120  
Vinificazione e maturazione in ACCIAIO

## MARCHE IGT PASSERINA

*Crystalline straw yellow. Fine, delicate nose with hints of white flowers along with banana, pineapple and citrus. Soft and fresh to the palette, with a delicate mineral note, very balanced and provocative, with floral and fruity tones that entice one to taste again for the sensation of freshness and delicate tanginess. Highly recommended with seafood starters, sautéed mussels or fried fish. Serve at 10 °C.*

Colour WHITE  
Grape PASSERINA  
Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED  
Altitude 150 m  
Exposure NORTH EAST  
Vine training system GUYOT  
Number of plants per hectare 5000  
Fertilization with GREEN MANURE  
BIOLOGICAL GROWTH  
herbicide free  
Picking BY HAND  
Yield per hectare in quintals 120  
Vinification and ageing in STEEL



picture of ARNOLDO GIARROCCHI

## VINO BIOLOGICO

