

FONTEZOPPA



VINO BIOLOGICO



PREMIAZIONI E RICONOSCIMENTI

BIBENDA 

GAMBERO ROSSO 

VERONELLI 

SLOW WINE CONSIGLIATO

LUCA MARONI 84/99

FALERIO PECORINO DOC

Ottenuto da uve Pecorino, si presenta giallo paglierino, luminoso. Al naso è fine con sentori floreali uniti ad un complesso fruttato di ananas, pompelmo e pesca. In bocca fresco, equilibrato, per un finale piacevolmente persistente. Adatto agli antipasti di mare e delicati antipasti di terra, da gustare con risotto ai gamberetti, va servito fresco a 10°C.

Colore BIANCO

Uve PECORINO

Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO

Altitudine 150

Esposizione NORD EST

Sistema di allevamento GUYOT

Numero ceppi per ettaro 5000

Concimazione con SOVESCIO

Tipo di coltivazione BIOLOGICA
senza diserbo chimico

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 70

Vinificazione e maturazione ACCIAIO

FALERIO PECORINO DOC

Obtained from Pecorino grapes. Straw yellow, luminous. To the nose fine with floral hints along with a fruity combination of pineapple, grapefruit and peach. In the mouth, fresh, balanced, excellent substance, with the fruit that blends with the delicate minerality for a pleasantly persistent finish. Suitable for seafood starters and delicate meat dishes. Good accompaniment for shrimp risotto. Serve cool at 10 °C.

Colour WHITE

Grape PECORINO

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

ORGANIC CULTIVATION
herbicide free

Picking BY HAND

Yield per hectare in quintals 70

Vinification and ageing in STEEL