

FORTEZOPPA

RIBONA

picture of ARNOLDO CIARROCHI



COLLI MACERATESI RIBONA DOC

Ottenuto da uve Maceratino (o Ribona) raccolte a mano, affinato 12 mesi in bottiglia. Il vino si presenta giallo paglierino intenso, di importante consistenza. Decisa impronta olfattiva e complessa, con trame di anice, buccia di agrumi, pesca, fiori gialli, uniti da una profonda nota minerale. Bocca di importante equilibrio e consistenza, dal finale piacevolmente lungo e fresco. Vino dalla gran longevità, si consiglia di servirlo a 12°C insieme ai piatti importanti di pesce e di carne, ottimo con i formaggi stagionati.

Colore BIANCO
Uve MACERATINO
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO
Altitudine 150
Esposizione NORD EST
Sistema di allevamento GUYOT
Numero ceppi per ettaro 5000
Concimazione con SOVESCIO
Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA
senza diserbo chimico
Raccolta MANUALE, DOPPIA VENDEMMIA
Resa per ettaro in quintali 60
Vinificazione e maturazione in ACCIAIO
Affinamento di 12 mesi in BOTTIGLIA

COLLI MACERATESI RIBONA DOC

Obtained from Maceratino (or Ribona) grapes. Hand-picked. Aged 12 months in bottles. The wine has an intense straw yellow colour, with significant consistency. Decisive and complex nose, with traces of aniseed, citrus skins, peach, yellow flowers, along with a deep mineral note. Highly balanced and consistent in the mouth with a pleasantly lasting and fresh finish. Good longevity. Serve at 12 °C to accompany fish or meat dishes. Excellent with matured cheeses.

Colour WHITE
Grape MACERATINO
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 CONVERSION GROWTH
herbicide free
Picking BY HAND, DOUBLE HARVEST
Yield per hectare in quintals 60
Vinification and ageing in STEEL
Ageing in BOTTLES for 12 months

PREMIAZIONI E RICONOSCIMENTI 2016

GAMBERO ROSSO

VERONELLI

TOURING