

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

CANTINE FONTEZOPPA

C.da San Domenico, 38 - 62012 Civitanova Marche MC
Tel. 0733 790504 - Fax 0733 790203
www.cantinefontezoppa.com - info@cantinefontezoppa.com

Anno di fondazione: 1999 **Proprietà:** Piero Luzi
Fa il vino: Giovanni Basso **Bottiglie prodotte:** 290.000
Ettari vitati di proprietà: 35 + 3 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Giovanni Basso
Come arrivarci: dalla A14, uscita Civitanova Alta, proseguire in direzione zona Artigianale **Ristorante:** in azienda.

Talmente forte è l'attaccamento di questa azienda al territorio e alla memoria del comprensorio rurale della Contrada San Domenico che si è voluto tenacemente conservare nel nome della cantina quell'aspro toponimo, Fontezoppa appunto, capace un tempo di indicare il luogo di una storica sorgente della zona, oggi in grado di "dissetare" le radici della maggior parte dei vigneti di proprietà. La tenuta gode di un bell'affaccio sull'Adriatico e i vigneti sono impiantati con moltissime varietà, tra autoctone e internazionali. Per la Vernaccia e il Pinot Nero è stata scelta una piccola zona, più in quota, alle pendici dei Monti Azzurri. Metodo di coltivazione convenzionale, solo in parte è stata avviata la conversione al biologico. Ottima prova per il Marinè 2009, Sangiovese in purezza e per il Carapetto 2010, espressione territoriale ben riuscita di Cabernet Sauvignon. Sempre unica e inimitabile la Vernaccia.

MARINÈ 2009



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 13 | Bottiglie: 9.500 | Per 18 mesi sosta in legno da 60 hl e per 12 in bottiglia. Tagliata di manzo al rosmarino.

CARAPETTO 2010



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 100% | Gr. 15% | € 25 | Bottiglie: 6.100 | Barrique. Brasato di manzo.

DEDICATO A PIERO 2008



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 13% | € 39 | Bottiglie: 2.000 | In barrique per un anno e mezzo e in bottiglia per 12 mesi. Fettuccine al ragù.

SERRAPETRONA FALCOTTO 2009



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Vernaccia Nera 100% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 7.100 | Trascorre 3 mesi in acciaio e un anno in barrique. Affina per altri 12 mesi in bottiglia. Arista al forno.

MARCHE ROSSO 2011



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10% | Gr. 13,5% | € 9,50 | Bottiglie: 45.000 | Matura 3 mesi in acciaio e 12 in rovere francese. Filetto al pepe verde.

MARCHE BIANCO 2012



Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pecorino 75%, Incrocio Bruni 25% | € 8 | Bottiglie: 18.000 | Solo acciaio. Risotto con le zucchine.