

FONTEZOPPA

IODIO

IODIO

L'uva respira il mare.



Quando il vento dell'Adriatico dialoga con i filari, a strapiombo sulla collina di Civitanova Alta, i grappoli si contaminano dal soffio caldo. La brezza a volte è un sibilo leggero, altre volte uno strillo stizzito. IODIO è la tenacia dell'uva in bilico tra il cielo e la terra, che resiste alla forza della natura e scopre il sapore delle onde.

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
Tipo di coltivazione BIOLOGICA
senza diserbo chimico
Raccolta MANUALE, DOPPIA
VENDEMMIA
Resa per ettaro in quintali 60
Vinificazione e maturazione 6 MESI
SULLE BUCCE IN ACCIAIO, POI 6
MESI IN ACCIAIO
Affinamento UN ANNO IN ANFORA DI
TERRACOTTA poi in BOTTIGLIA