Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Bio



VIGNETI
Varietà: Verdicchio
Ubicazione: Castelleone di Suasa (AN)
Quota: 220 mt. s.l.m.
Età: 50 anni circa
Forma di allevamento: Guyot bilaterale
Densità d'impianto: 2200 ceppi/ha
Natura terreni: Sabbie argillose plioceniche

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 12,5% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine.
Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione con lieviti specifici a temperatura bassa. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'aria con utilizzo di gas inerti.
Affinamento: 3 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
Profumi: Dominano i profumi primari con sentori fruttati e floreali ad una nota agrumata.
Note gusto-olfattive: Vino secco di spiccata freschezza, molto equilibrato. Pienezza gustativa e persistenza sono completate da una piacevole nota ammandorlata tipica del vitigno.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Si abbina perfettamente a piatti di pesce in generale. Ottimo con formaggi freschi o prodotti da forno a base di formaggi poco stagionati.
Temperatura di servizio: 10-11°C

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore D.O.C. Bio

SOTERIA *è un sostantivo che in greco antico significa salute. Questo vino può essere considerato "salutista" per il basso contenuto di solfiti e l'elevato contenuto di sostanze anti-ossidanti, preservate dalla tecnica di vinificazione in assenza di ossigeno*



VIGNETI
Varietà: Verdicchio
Ubicazione: Castelleone di Suasa (AN)
Quota: 220 mt. s.l.m.
Età: 50 anni circa
Forma di allevamento: Guyot bilaterale
Densità d'impianto: 2200 ceppi/ha
Natura terreni: Sabbie argillose plioceniche

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 14% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine con abbondante utilizzo di ghiaccio secco per evitare processi ossidativi.
Vinificazione: Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Fermentazione con lieviti specifici a temperatura molto bassa. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'aria con utilizzo di gas inerti.
Affinamento: 3 mesi in acciaio sui lieviti e 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
Profumi: Dominano i profumi primari con sentori fruttati di pesca e mela oltre ad una spiccata nota agrumata.
Note gusto-olfattive: Vino secco dotato di grande morbidezza equilibrata da sapidità ed acidità. Pienezza gustativa ed elevata persistenza sono completate da una piacevole nota ammandorlata tipica del vitigno.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a pesci e a crostacei non eccessivamente speziati. Ottimo con formaggi freschi o prodotti da forno a base di formaggi poco stagionati.
Temperatura di servizio: 12°C

Marche Fiano I.G.T.

KORIS *è un sostantivo che in greco antico significa elmo e per similitudine di forma anche nocciola. Il sentore della nocciola è alla base dei profumi primari del fiano*



VIGNETI
Varietà: Fiano 85%, Verdicchio 15%
Ubicazione: Roncitelli di Senigallia (AN) e Castelleone di Suasa (AN)
Quota: 120 e 220 mt. s.l.m.
Forma di allevamento: Guyot
Densità d'impianto Fiano: 3600 ceppi/ha
Natura terreni Fiano: Argille debolmente sabbiose

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 13,5% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine con abbondante utilizzo di ghiaccio secco per evitare processi ossidativi.
Vinificazione: Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Fermentazione con lieviti specifici a temperatura controllata. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'aria con utilizzo di gas inerti.
Affinamento: 9 mesi in acciaio e barrique in permanenza sui lieviti e 24 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Giallo paglierino
Profumi: Esaltante complessità di profumi primari, secondari e terziari con note di frutta matura e fiori gialli.
Note gusto-olfattive: Vino secco dotato di grande morbidezza equilibrata da sapidità ed acidità. Pienezza gustativa ed elevata persistenza sono completate da una piacevole nota di nocciola tostata.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Si abbina perfettamente a piatti importanti di pesce o carni bianche speziate. Ideale con formaggi erborinati e piatti di buona struttura e complessità.
Temperatura di servizio: 12-13°C

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva D.O.C.G. Bio

LOGOS *è un sostantivo che in greco antico significa parola, racconto, narrazione. La figura del narratore in etichetta sta ad indicare un vino che ha una lunga storia da raccontare, quella che lo ha portato ad acquisire la grande complessità che lo caratterizza*



VIGNETI
Varietà: Verdicchio
Ubicazione: Castelleone di Suasa (AN)
Quota: 220 mt. s.l.m.
Età: 50 anni circa
Forma di allevamento: Guyot bilaterale
Densità d'impianto: 2200 ceppi/ha
Natura terreni: Sabbie argillose plioceniche

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 14,5% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine con abbondante utilizzo di ghiaccio secco per evitare processi ossidativi.
Vinificazione: Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Fermentazione con lieviti specifici. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'aria con utilizzo di gas inerti.
Affinamento: 9 mesi in acciaio sui lieviti e 30 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumi: Esaltante complessità di profumi primari, secondari e terziari con note di frutta matura e fiori gialli.
Note gusto-olfattive: Vino secco di grande struttura e complessità. Pienezza gustativa ed elevata persistenza ne fanno un vino di grande personalità ed importanza.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Si abbina perfettamente a piatti importanti di pesce o carni bianche speziate. Ideale con formaggi erborinati e piatti di elevata struttura e complessità.
Temperatura di servizio: 13-14°C

Vino Spumante Brut Rosè Bio



VIGNETI
Varietà: Lacrima 70%, Fiano 30%
Ubicazione: Roncitelli di Senigallia (AN) e Castelleone di Suasa (AN)

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 12% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine.
Vinificazione: Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Fermentazione con lieviti specifici a bassa temperatura. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'aria con utilizzo di gas inerti.
Rifermentazione: In autoclave con gli zuccheri delle uve lacrima, senza saccarosio aggiunto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Rosa brillante.
Perlage: Lunghe catene di fini bollicine.
Profumi: Esaltante complessità di profumi primari e secondari con l'esuberanza tipica delle uve lacrima.
Note gusto-olfattive: Vino spumante di straordinaria aromaticità esaltata da sapidità ed acidità oltrechè da ottima persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti di mare e piatti di pesce in generale.
Temperatura di servizio: 8°C

Rosso Piceno D.O.C. Bio



VIGNETI
Varietà: Montepulciano 70% e Sangiovese 30%.
Ubicazione: Roncitelli di Senigallia (AN)
Quota: 120 mt. s.l.m.
Età: 15 anni
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità d'impianto: 3600 ceppi/ha
Natura terreni: Argille debolmente sabbiose

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 13.5% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine.
Vinificazione: Fermentazione con lieviti specifici e svinatura precoce.
Affinamento: 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Rosso rubino intenso.
Profumi: Grande intensità di profumi primari con sentori di frutti rossi.
Note gusto-olfattive: Vino secco dotato di grande equilibrio. La morbidezza, equilibrata da un'ottima spalla acida, determina una piacevole avvolgenza del palato.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Si abbina perfettamente a salumi e formaggi di lieve stagionatura. Ideale con primi a base di carne e fritture in genere.
Temperatura di servizio: 17-18°C

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Bio

__PIRAMO__ e Tisbe sono due giovani amanti la cui storia viene narrata dal poeta latino Ovidio nelle Metamorfosi. Il loro amore contrastato finisce in tragedia con la loro morte. La leggenda vuole che il gelso intriso del loro sangue tramutasse, per volere degli dei, i propri frutti in color vermiglio. Tali frutti rappresentano uno dei profumi prevalenti nel vitigno lacrima



VIGNETI
Varietà: Lacrima
Ubicazione: Roncitelli di Senigallia (AN)
Quota: 120 mt. s.l.m.
Età: 15 anni
Forma di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 3600 ceppi/ha
Natura terreni: Argille debolmente sabbiose

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 13,5% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine.
Vinificazione: Fermentazione con lieviti specifici. La svinatura precede la fine del processo fermentativo.
Affinamento: 3 mesi in acciaio e terracotta e 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumi: Esaltante intensità di profumi primari del vitigno con sentori di rosa, violetta, ciliegia, mirto e frutti di bosco.
Note gusto-olfattive: Vino secco dotato di grande equilibrio e netta persistenza. La grande morbidezza, equilibrata da un'ottima spalla acida, determina una piacevole avvolgenza del palato.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Si abbina perfettamente a salumi, anche speziati, e formaggi di lieve stagionatura. Ideale con primi a base di carne e fritture in genere. Ottimo anche con alcuni piatti a base di pesce come il brodetto o le citate fritture.
Temperatura di servizio: 16°C

Lacrima di Morro d'Alba Superiore D.O.C.

IUS LACRIMAE *in latino significa letteralmente succo di lacrima, ad indicare il nettare che deriva dall'omonimo vitigno vinificato in purezza*



VIGNETI
Varietà: Lacrima
Ubicazione: Roncitelli di Senigallia (AN)
Quota: 120 mt. s.l.m.
Età: 15 anni
Forma di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 3600 ceppi/ha
Natura terreni: Argille debolmente sabbiose

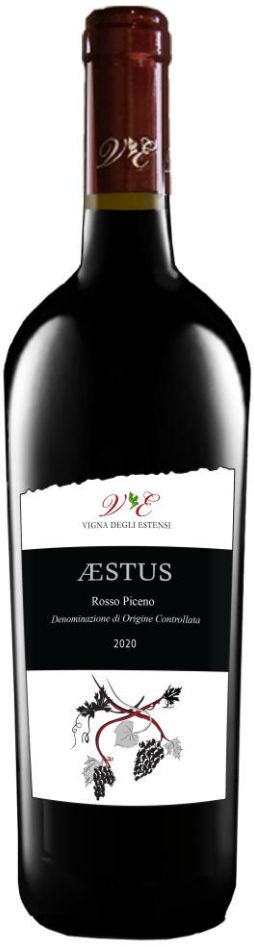
SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 13% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine.
Vinificazione: Fermentazione con lieviti specifici. Macerazione sulle vinacce.
Affinamento: 9 mesi in botti di rovere e 30 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Rosso rubino con riflessi granati.
Profumi: Mix armonico e complesso di profumi primari, secondari e terziari, con note di ciliegia, rosa e frutti di bosco accanto a sentori di vaniglia, cacao e cuoio.
Note gusto-olfattive: Vino secco dotato di elevata morbidezza e netta persistenza aromatica intensa. I sentori fruttati e floreali tipici del vitigno lacrima sposano con equilibrio la speziatura acquisita durante la fase di maturazione in legno.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Si abbina perfettamente a piatti importanti di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati e cibi profumati con tartufo nero.
Temperatura di servizio: 19°C

Rosso Piceno D.O.C. Selezione

***AESTUS** è un sostantivo latino con diverse traduzioni che, nello specifico, viene utilizzato con il significato di calore e passione*



VIGNETI
Varietà: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Ubicazione: Roncitelli di Senigallia (AN)
Quota: 120 mt. s.l.m.
Età: 15 anni
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità d'impianto: 3600 ceppi/ha
Natura terreni: Argille debolmente sabbiose

SCHEDA ANALITICO-TECNICA
Alcol: 14,5% vol
Vendemmia: Manuale in cassettine.
Vinificazione: Fermentazione con lieviti specifici. Macerazione sulle vinacce.
Affinamento: 9 mesi in botti di rovere e 24 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Rosso rubino con riflessi granati.
Profumi: Mix armonico e complesso di profumi primari, secondari e terziari, con note di frutti rossi accanto a sentori di liquirizia, vaniglia, cacao e tabacco.
Note gusto-olfattive: Vino secco dotato di elevata morbidezza e netta persistenza aromatica intensa. Emergono piacevolmente le note speziate e balsamiche che sposano con equilibrio le componenti primarie e secondarie.

ABBINAMENTI E SERVIZIO
Piatti: Si abbina perfettamente a piatti importanti di carni rosse o selvaggina, formaggi molto stagionati e di fossa.
Temperatura di servizio: 19-20°C