

Costa Verde 2017

SCHEMA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

6 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione ad est

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sistema a spalliera. Guyot.

RESA PER ETTARO

100 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in acciaio a T° controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 2 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,73% vol

Acidità totale: 5,76 g/l

Acidità volatile: 0,21 g/l

PH: 3,20

Estratto secco netto: 21,10 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: di frutta fresca, frutti esotici e floreale.

Gusto: Verdicchio con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti: antipasti di mare, frittate con erbe primaverili, primi piatti semplici, anche con prodotti dell'orto e del mare.



Villa Torre 2017

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

6 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco a T° controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 3 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,95% vol

Acidità totale: 5,63 g/l

Acidità volatile: 0,29 g/l

PH: 3,20

Estratto secco netto: 21,10 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: di frutta fresca, mela verde e frutti esotici, ricorda anche fiori di ginestra, fieno e mandorla dolce.

Gusto: tipico Verdicchio con retrogusto leggermente amarognolo, buona la succosità e la rotondità in bocca.

Abbinamenti: antipasti, pesce e crostacei.



Misco 2016

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est
su terreno argilloso - calcareo

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In più passaggi: ultime uve in leggera surmaturazione
(operazione di diradamento in base all'annata climatica).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a T° controllate, affinamento in acciaio
su fecce fini per 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 4 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,49% vol
Acidità totale: 6,52 g/l
Acidità volatile: 0.42 g/l
PH: 3,33
Estratto secco netto: 21,8 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: di grande personalità ed eleganza, paglierino, brillante
e lucido.

Aroma: all'olfatto ricorda la frutta matura, la mandorla dolce,
fiori di acacia, anice stellato, sentori agrumati.

Gusto: lunga persistenza gustativa con note sapide e minerali.

Abbinamenti: si sposa perfettamente con grandi piatti della cucina
marinara, formaggi mediamente stagionati e carni bianche.



Misco Riserva 2015

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In più passaggi, con uve in grande maturazione (sono le ultime uve in raccolta).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperature non inferiori a 15°C, in acciaio. Affinamento su fecce fini per 12 mesi senza batonnage, in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 18 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,88% vol

Acidità totale: 6,16 g/l

Acidità volatile: 0.19 g/l

PH: 3,40

Estratto secco netto: 23,6 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: di grande personalità ed eleganza, paglierino, brillante e lucido.

Aroma: all'olfatto ricorda la frutta matura, la mandorla dolce, fiori di acacia, anice stellato, sentori agrumati.

Gusto: lunga persistenza gustativa con note sapide minerale.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con grandi piatti della cucina marinara, formaggi mediamente stagionati e carni bianche.



Il Pestifero 2016

SCHEMA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche IGP Bianco Frizzante

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

1,5 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Ovest

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 70%, Malvasia 15%, Sangiovese 15%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

100 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse con selezione delle uve

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco a T° controllata, con successiva presa di spuma in bottiglia degli zuccheri residui.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

In bottiglia 2 mesi.

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 11,40% vol

Acidità totale: 6,30 g/l

Acidità volatile: 0,20 g/l

PH: 3,22

Estratto secco netto: 18,40 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino leggero, chiaro e vivo.

Aroma: La fermentazione in bottiglia contribuisce a creare una stratificazione aromatica, in cui si scorgono note erbacee, mineralità sottile, agrumi e tenui sentori floreali.

Gusto: in bocca è secco, l'anidride carbonica amplifica l'acidità rendendola viva.

Abbinamenti: ventaglio molto ampio si addice sia come aperitivo che in abbinamento a cucine esotiche oltre che tradizionali.





Marche IGP Passerina 2017

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche IGT Passerina

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Zona del Piceno

SUPERFICIE VIGNETO

1 ettaro

VITIGNO COLTIVATO

Passerina 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio s a T° controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 2 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,37% vol

Acidità totale: 6,85 g/l

Acidità volatile: 0,21 g/l

PH: 3,34

Estratto secco netto: 19,30 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino, di media intensità.

Aroma: di frutta fresca, avvolgente, profumi con espressione territoriale.

Gusto: in bocca si propone con una media morbidezza e ritorni odorosi.

Abbinamenti: ottimo come aperitivi, antipasti di mare, frittate con erbe primaverili, primi piatti semplici, crudità.

Offida DOCG Pecorino 2017

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Offida DOCG Pecorino

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Piceno

SUPERFICIE VIGNETO

1 ettaro

VITIGNO COLTIVATO

Pecorino 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

A mano, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a T° controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 2 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,76% vol

Acidità totale: 6,30 g/l

Acidità volatile: 0,25 g/l

PH: 3,20

Estratto secco netto: 22,70 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino brillante.

Aroma: floreale intenso e profumi di frutta matura.

Gusto: buona acidità, molto succoso in bocca e con note di aromaticità.

Abbinamenti: pesce a tutto pasto e piatti a base di carni bianche.



Marche Rosato IGP 2017

SCHEMA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche Rosato IGP

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud

VITIGNO COLTIVATO

Lacrima 80%, Sangiovese 20%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

8 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Utilizzo unicamente del mosto fiore, evitando la minima estrazione dalle bucce. Fermentazione di 14 gg in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 3 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,28% vol

Acidità totale: 6,00 g/l

Acidità volatile: 0,25 g/l

PH: 3,20

Estratto secco netto: 22,70 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosa tenue con riflessi di buccia di mandarino.

Aroma: al naso evidenza delicati ed eleganti profumi di fiori di pesco e ribes bianchi.

Gusto: la tessitura gustativa evidenzia un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità.

Abbinamenti: Salumi e piatti di pesce d'acqua dolce.





Barbarossa 2017

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Lacrima di Morro d'Alba DOC

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Morro d'Alba - AN

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Esposizione Sud, 250 m s.l.m. su terreno argilloso.

VITIGNO COLTIVATO

Lacrima di Morro d'Alba 100%

RESA PER ETTARO

100 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Macerazione 4-5 gg. sulle bucce a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 3 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,25% vol
Acidità totale: 5,20 g/l
Acidità volatile: 0,58 g/l
PH: 3,40
Estratto secco netto: 30,0 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso vivace con riflessi porpora.
Aroma: gradevole e fruttato con richiami discreti ai fiori di ciliegio e alla viola.
Gusto: morbido, vellutato e sapido.
Abbinamenti: ottimi abbinamenti con la cucina mediterranea e anche con le cucine etniche.

Cervidoni 2016

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Rosso Piceno DOC

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio su terreno sabbioso-breccioso

VITIGNO COLTIVATO

Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

80 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole cassette, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione di 12-14 gg.
e affinamento in botte grande in rovere di Slovenia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,98% vol

Acidità totale: 4,88 g/l

Acidità volatile: 0,48 g/l

PH: 3,35

Estratto secco netto: 28,20 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino con toni violacei.

Aroma: al naso è fruttato, ricorda confettura di ciliegie
e leggera speziatura.

Gusto: di corpo sapido con buon equilibrio tra tannini e nota
alcolica, buona persistenza gustativa con piacevoli ritorni
di frutta matura.

Abbinamenti: su primi piatti anche con rigaglie, carni da cortile
grigliate, coniglio in porchetta, formaggi mediamente stagionati.



Libenter 2016

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Rosso Piceno DOC

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio su terreno sabbioso-breccioso

VITIGNO COLTIVATO

Montepulciano 70%, Sangiovese 25% Cabernet Sauvignon 5%.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse, con selezione delle uve su ceppo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione di 21 gg, affinamento in piccoli fusti per 14 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 14,50% vol

Acidità totale: 5,00 g/l

Acidità volatile: 0,44 g/l

PH: 3,58

Estratto secco netto: 29,40 g/l

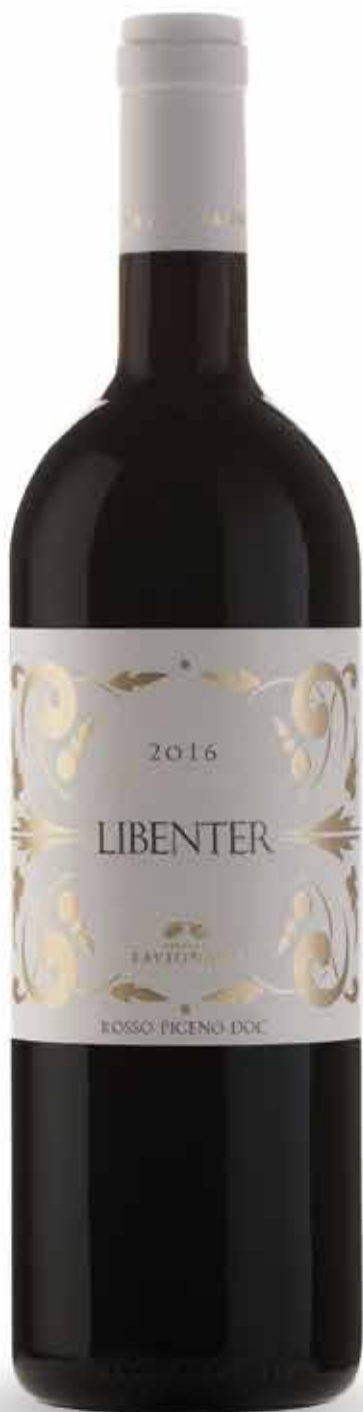
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino, carico, con sfumature e orlature granate.

Aroma: all'olfatto è fruttato e floreale, ricorda frutti di bosco con leggere note vanigliate.

Gusto: è caldo, opulento con tannini importanti ma morbidi. Lunga persistenza gusto olfattiva con note balsamiche.

Abbinamenti: carni con funghi o tartufi, rosse brassate e alle brace, piatti succulenti.



Sante Lancerio 2015

SCHEMA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

2 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Ovest

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

40 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Le uve vengono lasciate essiccare inizialmente in pianta, ed in seguito su graticci. La selezione dei grappoli migliori avviene sia in vigneto che prima della pressatura.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a t° controllata e affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,52% vol

Acidità totale: 5,71 g/l

Acidità volatile: 0,59 g/l

PH: 3,25

Estratto secco netto: 20,85 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: oro con leggere tonalità verdi.

Aroma: oltre al fruttato e all'agrumato, emergono piacevoli sentori minerali e di zafferano.

Gusto: delicatamente dolce, ma con buona freschezza che accentua la lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti: si offre per terminare un pasto con formaggi caprini anche erborinati e piccola pasticceria.

