

Verdicchio Di Matelica DOC

TIPOLOGIA : Verdicchio di Matelica DOC

VITIGNO : Verdicchio 100%

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada Monacesca

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 17 ettari

ESPOSIZIONE : Nord – Sud

TIPO DI TERRENO : Prevalentemente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Controspalliera ad archetto o capovolto

ETA' DELL'IMPIANTO : 50% trent'anni – 50% 10 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : Circa 1800 – 2500 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO : Circa 3 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : Circa 400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Prima decade di ottobre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale ed immediata pressatura soffice delle uve senza uso di anidride solforosa; fermentazione in acciaio per circa 12-15 giorni a temperatura controllata intorno ai 20°C; sosta sulle fecce fini fino alla primavera successiva, innesco naturale della fermentazione malolattica nella tarda primavera, commercializzazione un anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE : E' la nostra interpretazione del Verdicchio in Matelica più rappresentativa: deve avere un minimo di evoluzione per poter esprimere appieno le sue potenzialità e per poter farsi apprezzare conseguentemente come un vino di notevolissima complessità olfattiva, con note di anice, cedro, e frutta appassita, estremamente potente e ricco di struttura al palato, molto profondo e lungamente persistente.

Il finale minerale, espressione del territorio, lo rende logicamente adatto agli abbinamenti con piatti importanti di pesce, ma grazie alla sua struttura può accompagnarsi assai bene a formaggi dolci e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : Circa 10-12°C

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 120.000 bottiglie da Lt. 0,75

INVECCHIAMENTO : Cinque – sette anni con capacità evolutive molto interessanti



Verdicchio Di Matelica DOC Terra Di Mezzo

ANNATE DISPONIBILI : 2012 (0,75 lt)

TIPOLOGIA : Verdicchio di Matelica DOC

VITIGNO : Verdicchio 100%

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada Monacesca

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 2 ettari

ESPOSIZIONE : Nord – Sud

TIPO DI TERRENO : Prevalentemente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Controspalliera ad archetto o capovolto

ETA' DELL'IMPIANTO : 50% trent'anni – 50% 10 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : Circa 2500 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPA : Circa 2 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : Circa 400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Prima decade di ottobre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale ed immediata pressatura soffice delle uve senza uso di anidride solforosa; fermentazione in acciaio per circa 12-15 giorni a temperatura controllata intorno ai 20°C; sosta sulle fecce fini per tre anni in acciaio.

CARATTERISTICHE : Il grande millesimo può permetterci di selezionare particolari piccole produzioni che si collocano fra il Verdicchio di annata corrente e la Riserva per le quali proponiamo un affinamento in acciaio molto prolungato per sviluppare le capacità evolutive ben prima della commercializzazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : Circa 10-12°C

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 6.500 bottiglie da Lt. 0,75

INVECCHIAMENTO : Dieci anni con capacità evolutive molto interessanti



Verdicchio Di Matelica Riserva DOCG Mirum

TIPOLOGIA : Verdicchio di Matelica Riserva D.O.C.G.

VITIGNO : Verdicchio 100%

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada Monacesca

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 3 ettari

ESPOSIZIONE : Nord – Sud

TIPO DI TERRENO : Prevalentemente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Controspalliera ad archetto o capovolto

ETA' DELL'IMPIANTO : Circa 30 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : Circa 1800 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO : Circa 2 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : Circa 400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Terza decade di ottobre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale delle uve, lasciate in precedenza leggermente surmaturare in pianta per circa due settimane, ed immediata pressatura soffice senza uso di anidride solforosa; fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a 20°C, sosta sulle fecce fini fino alla primavera successiva, innesco naturale della malolattica inizio estate.

AFFINAMENTO : Diciotto mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia, per essere commercializzato dopo due anni dalla vendemmia, con rilascio ufficiale al primo dicembre, come da disciplinare di produzione.

CARATTERISTICHE : Vino di alto lignaggio, destinato ad essere prodotto solo nelle grandi annate.

La leggera surmaturazione delle uve Verdicchio ci consentedi avere un materiale di partenza straordinario che si esprime, dopo il lungo affinamento, con una grande complessità olfattiva: ampi

sentori di mandorle tostate, cedro, miele e crosta di pane che in fase evolutiva sorprendono per la ancor maggiore espressività.

In bocca è una esplosione di potenza ed equilibrio, lunghissimo e profondo, ricco ed opulento: tutto ciò lo rende vino da formaggi non stagionati, antipasti a base di affumicati e carni bianche salsate .

TEMPERATURA DI SERVIZIO : Circa 12°C

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 20.000 bottiglie da Lt. 0,75 e 500 Magnum da Lt.1,5

INVECCHIAMENTO : Anche 10 anni



Mirum 30 Anni

TIPOLOGIA : Vino bianco

VITIGNO : Verdicchio 100%

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada Monacesca

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 3 ettari

ESPOSIZIONE : Nord – Sud

TIPO DI TERRENO : Prevalentemente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Controspalliera ad archetto o capovolto

ETA' DELL'IMPIANTO : Circa 30 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : Circa 1800 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO : Circa 2 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : Circa 400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Terza decade di ottobre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale delle uve, lasciate in precedenza leggermente surmaturare in pianta per circa due settimane, ed immediata pressatura soffice senza uso di anidride solforosa; fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a 20°C, sosta sulle fecce fini fino alla primavera successiva, innesco naturale della malolattica inizio estate. AFFINAMENTO : Diciotto mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia, per essere commercializzato dopo due anni dalla vendemmia, con rilascio ufficiale al primo dicembre, come da disciplinare di produzione.

CARATTERISTICHE : vino nato a celebrare le 30 vendemmie del Mirum e prodotto solo in questa unica ed esclusiva annata, realizzando una speciale cuveè composta da un mix di annate che vanno dalla 2010 alla 2018. Il risultato è un concentrato di profondità, ampiezza, nonché freschezza ed equilibrio, degno interprete di questa straordinaria ricorrenza. Note di albicocca caramellata, passion fruit e mandorla tostata ad introdurre un grande volume gustativo, profondo e lunghissimo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : Circa 12°C

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 6.000 bottiglie da Lt. 0,75

INVECCHIAMENTO : Anche 20 anni



Marche Chardonnay IGT Ecclesia

TIPOLOGIA : Marche IGT Chardonnay Ecclesia

VITIGNO : Chardonnay (100%)

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada Monacesca

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 1,5 ettari

ESPOSIZIONE : SE – NO

TIPO DI TERRENO : 50% argilla – 50% sabbia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Cordone speronato

ETA' DELL'IMPIANTO : Circa 20 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : 3300 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO : Circa 1,2 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : 370/400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Primi di settembre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale ed immediata pressatura soffice delle uve senza uso di anidride solforosa, fermentazione in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata intorno a 20°C, sosta sulle fecce fini quattro mesi ed affinamento in bottiglia per altri sei mesi, commercializzato dopo un anno dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE : E' il frutto di un mix di otto cloni di Chardonnay altamente qualitativi coltivati in un nostro appezzamento collocato a lato di una piccola chiesa dell'anno 1000, completamente ristrutturata e facente parte del borgo Monacesca. La corta potatura ed il diradamento imponente ci hanno consentito di ottenere un prodotto molto concentrato, assai ricco di polpa e di aromi varietali, morbido e molto concentrato. Il finale minerale, caratteristico del territorio di provenienza, lo rende assai particolare ed adatto a svariati abbinamenti con piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12°C

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 6.000 bottiglie da Lt. 0,75

INVECCHIAMENTO : 3-5 anni



Marche Rosato IGT Camerte Rosè

TIPOLOGIA : Marche Rosato I.G.T.

VITIGNO : Sangiovese grosso (92%) e Merlot (8%)

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada La Valle

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 5 ettari

ESPOSIZIONE : NE – SO

TIPO DI TERRENO : Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Cordone speronato

ETA' DELL'IMPIANTO : 15 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : 3300 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO : Circa 1,2 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : 400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Merlot: metà settembre – Sangiovese: metà ottobre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale del Sangiovese in cassette, pigiadiraspatura soffice ed immediata separazione delle bucce dal mosto per impedire la sua colorazione.

Fermentazione in acciaio a 18°C per circa 10 giorni, prima svinatura ed aggiunta di circa un 8% di Merlot con cui viene raggiunto la gradazione del colore desiderata.

Veloce e leggera chiarifica a base di bentonite, stabilizzazione tartarica e successivo imbottigliamento

CARATTERISTICHE : Questo vino, il cui nome fa riferimento alla nostra vallata Camertina, vuole riproporre antiche e poco note tradizioni rossiste della zona di Matelica, risalenti ai primi del 1900, con l'obiettivo di coniugare l'eleganza e la morbidezza del Sangiovese con la concentrazione e la potenza che esprime il Merlot coltivato sul nostro territorio.

Il risultato è una fusione di carattere ed eleganza, con una componente tannica assai dolce, che conferisce al prodotto una grande bevibilità.

Il colore è rubino intenso, quasi impenetrabile, ed il naso è ricco di frutto (mora, ciliegia) complessato ed amplificato dall' uso dei piccoli barili di rovere utilizzati per l'affinamento.

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 27.000 bottiglie da Lt. 0,75



Marche Rosso IGT Camerte

TIPOLOGIA : Marche Rosso I.G.T.

VITIGNO : Sangiovese grosso (70%) e Merlot (30%)

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada La Valle

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 5 ettari

ESPOSIZIONE : NE – SO

TIPO DI TERRENO : Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Cordone speronato

ETA' DELL'IMPIANTO : 15 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : 3300 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO : Circa 1,2 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : 400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Merlot: metà settembre – Sangiovese: metà ottobre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale in cassette, pigia-diraspatura soffice e fermentazione in acciaio a 28°C inizialmente con rimontaggi molto frequenti e successivamente con delistages per raffreddare la massa; macerazioni di circa 20 giorni sulle bucce e svinatura immediata in barriques di rovere in rotazione per massimo tre anni; affinamento di circa sei mesi, blend dei due vini, ed ulteriore affinamento per altri sei mesi in rovere; imbottigliamento e sosta in bottiglia per sei mesi, posto in vendita dopo circa due anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE : Questo vino, il cui nome fa riferimento alla nostra vallata Camertina, vuole riproporre antiche e poco note tradizioni rossiste della zona di Matelica, risalenti ai primi del 1900, con l'obbiettivo di coniugare l'eleganza e la morbidezza del Sangiovese con la concentrazione e la potenza che esprime il Merlot coltivato sul nostro territorio.

Il risultato è una fusione di carattere ed eleganza, con una componente tannica assai dolce, che conferisce al prodotto una grande bevibilità.

Il colore è rubino intenso, quasi impenetrabile, ed il naso è ricco di frutto (mora, ciliegia) complessato ed amplificato dall'uso dei piccoli barili di rovere utilizzati per l'affinamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16-18°C

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 20.000 bottiglie da Lt. 0,75

INVECCHIAMENTO : 10 e più anni



Marche Syrah IGT Sirah

TIPOLOGIA : Marche Syrah I.G.T.

VITIGNO : Syrah 100%

DISLOCAZIONE : Comune di Matelica, Contrada La Valle

SUPERFICIE VIGNETO : Circa 1,2 ettari

ESPOSIZIONE : NE – SO

TIPO DI TERRENO : Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Cordone speronato

ETA' DELL'IMPIANTO : 25 anni

DENSITA' DELL'IMPIANTO : 3300 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO : Circa 1,2 Kg.

ALTIMETRIA DELL'IMPIANTO : 400 m. s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA : Primi di ottobre

TIPOLOGIA DI VINIFICAZIONE : Raccolta manuale in cassette, pigia-diraspatura soffice e fermentazione in acciaio a 28°C inizialmente con rimontaggi molto frequenti e successivamente con delistages per raffreddare la massa; macerazioni di circa 20 giorni sulle bucce e svinatura immediata in barriques di rovere usate in rotazione ; affinamento di circa 24 mesi in rovere; imbottigliamento e sosta in bottiglia per 12 mesi, posto in vendita dopo circa tre anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE : L'utilizzo di questo vitigno , novità assoluta per il nostro comprensorio, nasce dalla felice intuizione del nostro vivaista francese che, circa 25 anni fa , ci suggerì di sperimentare questa sua cultivar perchè , a suo modo di vedere, ben poteva adattarsi alle nostre condizioni micro-climatiche. Abbiamo dovuto aspettare un quarto di secolo per poter finalmente confermare in modo entusiastico l'empirico suggerimento dell'uomo d'oltralpe e potervi finalmente proporre la nostra interpretazione di queste uve decisamente particolari.

Al naso si propone con un varietale assai spiccato, note di pepe selvatico e cannella, un'idea di liquirizia ed erbe balsamiche che danno di per sé un'identificazione abbastanza decisa al liquido. In bocca è pieno, avvolgente, lunghissimo e con una nota minerale e acidula pronunciata,

figlia del suo terroir di provenienza. Vino profondo ed elegante, decisa espressione del suo varietale.

QUANTITA' PRODOTTA : Circa 4.500 bottiglie da Lt. 0,75

