



Accattoli

(1958)

Azienda in piena evoluzione: con l'ingresso di Alessandro Romagnoli, giovane enologo, e di Riccardo Ciavattini, ha acquisito un profilo effervescente. Per la prima volta in cantina un Ribona macedone, uno spumante Metodo Ancestrale e un rosso internazionale, da cabernet sauvignon e petit verdot, vinificato in anfora, l'Amphorae. Si investe nella creazione di bottiglie da degustazione, con un sensibile innalzamento del livello. La punta di diamante è risultato il Santa Paolina, un rosso che dimostra il buon lavoro svolto in vigna e in cantina, con l'interessante maturazione in acciaio.

Via del Donatore, 25 - 62010 Montefano (MC)

T. 0733 850017 | M. info@viniaccattoli.it

www.viniaccattoli.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Anastasia Accattoli

Cond. enologica: Andrea Bugianesi, Alessandro Romagnoli

Cond. agronomica: Riccardo Ciavattini, Alfredo Menghini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SANTA PAOLINA 17 2020

Rosso Igt - Montepulciano 80%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rosso rubino fitto con riflessi granato. Olfatto piacevolmente complesso, su ricordi di geranio, rosa rossa, alloro, chiodi di garofano, visciola, amarena e ribes. Il sorso ampio e bilanciato evidenzia un tannino in evoluzione e un'apprezzabile morbidezza. Lungo epilogo fruttato. Tagliata al pepe verde.



ROSSO DEL MONTE 2021

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Carré di maiale con patate al forno.



AMPHORAE 2021

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Petit verdot 50%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.034 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 3 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



ROSSO PICENO IL POGGIO INFINITO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio
Tartare di manzo.



MIRACOLO 2021

Bianco Metodo Ancestrale - Maceratino 100%
Alc. 12% | € 22 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
Insalata di mare.



COLLI MACERATESI RIBONA 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 12% | € 7 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio
Spiedo di seppioline ai ferri.



Maria Letizia Allevi

(2004)

Occorre pazientare ancora per vedere l'ultimazione della cantina con la creazione di un'area dedicata alla spumantizzazione e allo stoccaggio delle bottiglie. Nonostante la calda annata la vendemmia scorsa è stata regolare e positiva, grazie a un diradamento spinto che ha limitato la sofferenza delle piante; ne aspettiamo i risultati. L'Isra, da uve alicante, ha rovesciato il nome da Arsi ma resta un vino imponente, dalle mille sfaccettature, incancellabile dalla memoria. Tiene un passo alto anche l'Offida Rosso, montepulciano in purezza, potente per profumi e avvolgenza.

Via Pescolla, 28 - 63081 Castorano (AP)

T. 349 4063412 | M. info@vinimida.it

www.vinimida.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 11.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Maria Letizia Allevi

Cond. agronomica: Roberto Corradetti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ISRA 2019

Rosso Igp - Alicante 100%
Alc. 14% | € 90 | Bt. 450 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino luminoso. Corteo olfattivo sontuoso, articolato tra resina, radici amare, spezie dolci penetranti. Etereo di iodio e goudron, poi tabacco biondo e tutto il floreale e la frutta rossa percepibili. In bocca è carnoso, dominio di morbidezza, calore alcolico e tannino vellutato. Equilibrio e armonia totali. Capriolo con salsa di ribes rosso.



OFFIDA ROSSO MIDA 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Involtini di vitello lardellati.



OFFIDA PECORINO MIDA 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 2.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tortelli di zucca e salvia.



ARSI

2016 | 2017 | 2018



OFFIDA ROSSO MIDA

2016 | 2017 | 2018



Angeli di Varano

(2010)

Lo stile che emerge dall'assaggio del Primo di Tre è accattivante per pulizia e piacevolezza. Denota un Rosso Conero sano e integro che parte dalle scelte che Matteo fece al momento dell'impianto, con i cloni migliori di montepulciano e l'esposizione più adatta, e passa per la maturazione perfetta delle uve, la pressatura immediata grazie alla vicinanza della cantina, insomma un'ottima interpretazione della trasformazione del frutto. E le caratteristiche del frutto si riflettono anche nel rosato; simpatico il Fuorilegge, un bianco nella terra dei rossi, che nasce da una miscela poco usuale.

Via Papa Giovanni XXIII, 65 - 60021 Camerano (AN)
T. 371 4172153 | M. info@angelidivarano.it
www.angelidivarano.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Matteo Chiucconi
Cond. enologica: Matteo Chiucconi
Cond. agronomica: Matteo Chiucconi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSO CONERO PRIMO DI TRE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rosso rubino luminoso. Profumi di amarena, more e rosa con tratti di cannella. In bocca è intenso e avvolgente, con una tannicità energica ma gradevole e una decisa freschezza che fanno presagire un ottimo potenziale evolutivo. Lunga persistenza costellata da aromi fruttati e di pepe nero. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



FUORILEGGE 2021

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Verdicchio 50%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



PINKONERO 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Speck dell'Alto Adige.



CONERO STILE LIBERO RISERVA
2013 | 2015 | 2016



ROSSO CONERO PRIMO DI TRE
2015 | 2016 | 2018



Aurora

(1979)

Agricoltura biologica, fermentazioni spontanee e attenzione alle uve tipiche del territorio, su tutte pecorino e montepulciano, sono i tratti caratterizzanti dell'azienda. La tradizione e l'amore per la vigna si materializzano nei vini dal temperamento coriaceo, come quello di chi continua a credere nel progetto iniziato più di quarant'anni fa. La caparbià del gruppo si riscontra nei calici dove, oltre a trovare le peculiarità degli autoctoni, si rileva la schiettezza dei produttori che offrono vini di grande impatto. Ora è il momento di passare le esperienze e le competenze ai più giovani.

Contrada Ciafone, 98 - Località Santa Maria in Carro - 63073 Offida (AP)
T. 0736 810007 | M. enrico@viniaurora.it
www.viniaurora.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 10,5 | **Bottiglie:** 52.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Enrico Gabrielli, Lorenzo Spaccasassi, Federico Pignati e Paolo Ciommi
Cond. enologica: Giovanni Basso, Francesco Pignati
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA ROSSO BARRICADIERO 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Impenetrabile cremisi, molto compatto. Si annuncia con tostature di cacao, poi subentrano confetture di prugne e more, liquirizia e vaniglia, buccia di pomodoro e arancia sanguinella. Sorso materico, caldo, tannico, eppure fresco e sapido. Amabile l'indugiare sulla spezia. Filetto al vino rosso e scalogno.



ROSSO PICENO SUPERIORE 2019

Rosso Dop - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fesa di vitello al latte.



FIOBBO 2020

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 10.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 11 mesi
Bucatini all'amatriciana.



FALERIO 2021

Bianco Dop - Trebbiano 50%, Passerina 30%, Pecorino 20%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine alla granseola e rosmarino.



ROSSO PICENO 2021

Rosso Dop - Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Gnocchi al ragu.



ROSATO 2021

Rosato Igp - Cilieggiolo 60%, Montepulciano 40%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tagliere di salumi.



OFFIDA ROSSO BARRICADIERO
2015 | 2016 | 2017



OFFIDA PECORINO FIOBBO
2017 | 2018 | 2019

Belisario

(1971)

L'ultima annata è stata calda e secca, la produzione di buona qualità ma con rese molto basse determinate da grappoli con acini prevalentemente piccoli. Sono stati centrati i due principali obiettivi: l'uscita del Ribona, il primo nella storia della cantina, e il Verdicchio Riserva maturato a lungo, due anni, in botte grande. Quest'ultimo è stato battezzato NOI 150, perché racconta del lavoro di tutti i soci, che sono appunto centocinquanta. E proprio al suo debutto raggiunge l'eccellenza, sveltando fra la ricca proposta aziendale che mostra i tanti volti del Verdicchio in questa zona.

Via Aristide Merloni, 12 - 62024 Matelica (MC)
T. 0737 787247 | M. belisario@belisario.it
www.belisario.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 300 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DI MATELICA NOI 150 RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 15,5% | € 25 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Oro luminoso. Miele, nespola e camomilla sono i protagonisti, seguiti da cenni di vaniglia e tracce salmastre. All'assaggio ha un'ottima struttura, con una squisita e maestosa alcolicità ben bilanciata dalla verva acida. Lunga e coinvolgente la chiosa costellata da aromi di mandorla tostata. Pesce spada gratinato.



VERDICCHIO DI MATELICA CAMBRUGIANO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



VERDICCHIO DI MATELICA VIGNETI B. 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto alla granseola.



COLLI MACERATESI RIBONA MAREGGIATA DI RIBONA 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Seppie ripiene su crema di ceci.



VERDICCHIO DI MATELICA DEL CERRO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 95.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pasta, patate e cozze.



VERDICCHIO DI MATELICA VALBONA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 400.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



**VERDICCHIO DI MATELICA
CAMBRUGIANO RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



**VERDICCHIO DI MATELICA
MERIDIA**
2016 | 2017 | 2018

Boccadigabbia

(1970)

Lavorando con defogliazioni mirate in vigna e anticipando la vendemmia, l'azienda ha ben interpretato l'annata calda riuscendo a produrre ottimi vini bianchi come il Ribona, dall'autoctono maceratino, che ammalia per la finezza riscontrata. Ancora una volta il certosino lavoro ha permesso di offrire al mercato etichette che sanno affascinare, come gli internazionali nel perfetto stile francese, tanto amato da Elvidio; e non è da meno il Rosso Piceno rispettoso della tradizione. Un nuovo traguardo raggiunto è la certificazione di Residuo Zero di prodotti fitosanitari nei vini.

Contrada Castellotta, 56 - Frazione Fontespina - 62012 Civitanova Marche (MC)
T. 0733 70728 | M. info@boccadigabbia.com
www.boccadigabbia.com

Viticultura: Certificazione SQNPI
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Elvidio Alessandri
Cond. enologica: Francesco Pennesi, Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Luca Severini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI MACERATESI RIBONA 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Brillante giallo sfumato di verde. Allude alle erbe aromatiche, racconta di fiori bianchi di sambuco e gelsomino, frutti tropicali e agrumi, poi toni di mandorla amara e minerali. Fresco, di buona sapidità e perfetto equilibrio. La lunga chiusura richiama gradevoli linee di armellina. Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



CABERNET SAUVIGNON AKRONTE 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi
Cinghiale in umido.



MERLOT PIX 2017

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi
Filetto di vitello alla Rossini.



ROSSO PICENO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Tagliatelle al ragù.



PINOT NERO ROSÈO 2021

Rosato Igt - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pizza con bufala e pomodorini.



**COLLI MACERATESI RIBONA LE
GRANE**
2018 | 2019 | 2020



ROSSO PICENO
2015 | 2016 | 2017



Boccafosca (2006)

Giovane cooperativa agricola che vanta ampie produzioni, grazie anche al diverso dislocamento dei vigneti nell'areale della Vallesina. Infatti le vigne si estendono nell'area più antica dedicata all'allevamento del verdicchio e caratterizzata da marne argillose e gessi che orientano l'ottimale maturazione delle uve. Da quest'anno il Verdicchio Classico Superiore Oinochoe è proposto in versione biologica certificata. Massima cura è riservata anche all'accoglienza e alle degustazioni per gli ospiti; le visite guidate sono incentrate soprattutto sull'approfondimento della parte agronomica.

Via Arcevese, 53 - Località Pianello - 60010 Ostra (AN)
T. 071 7987109 | M. info@boccafosca.it
www.boccafosca.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 80 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Società Cooperativa Agricola

Cond. enologica: Gabriele Lametti

Cond. agronomica: Aroldo Bellelli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE OINOCHOE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Giallo sole di buona compattezza. Ouverture erbacea con cenni odorosi di timo e limone. In successione compaiono pomacee, frutti tropicali, melone, anice e finocchietto. Il sorso è fresco, sapido e bilanciato. Sfocia in una buona persistenza ammandorlata. Linguine allo scoglio.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE SUPERBO 2019

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Gnocchi al ragu.



ROSSO PICENO RUBUS 2020

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Risotto con le quaglie.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO STELLARIA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Insalata di mare.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA NERIUM 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Salame felino.



Borgo Paglianetto (2003)

Azienda ormai ventennale, oggi rappresenta una consolidata realtà nella zona del Verdicchio di Matelica. L'attenzione verso l'ambiente ha portato a scegliere non solo la conduzione biologica, ma un intero approccio basato sulla sostenibilità ambientale e sul rispetto della vite. Recentemente si punta anche sull'enoturismo, con la riqualificazione dell'antica casa colonica. Quest'anno spiccano il Vertis e il Petrara per le doti di morbidezza e freschezza, l'equilibrio gustativo, la piacevolezza e una giusta prospettiva evolutiva. Da non dimenticare Jera Riserva per l'ottima struttura.

Località Pagliano, 393 - 62024 Matelica (MC)
T. 0737 85465 | M. info@borgopaglianetto.com
www.borgopaglianetto.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 29 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Mario Basilissi, Luciano Bruzzechesse, Pierandrea Farroni,

Antonio e Giovanni Battista Roversi

Cond. enologica: Aroldo Bellelli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DI MATELICA VERTIS 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Paglierino dai riflessi verdolini. Al naso spicca subito la mandorla verde, poi mimosa, taglio, anice e un rimando di asparago. Equilibrio in bocca tra il calore alcolico e la freschezza con chiusura speziata di pepe bianco. Branzino al sale su letto di patate.



VERDICCHIO DI MATELICA PETRARA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli scampi.



VERDICCHIO DI MATELICA JERA RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 14% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



VERDICCHIO DI MATELICA TERRAVIGNATA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



VERDICCHIO DI MATELICA JERA RISERVA

2012 | 2015 | 2016



VERDICCHIO DI MATELICA VERTIS

2017 | 2018 | 2019



Broccanera (2011)

Realtà giovane ma dinamica che lavora in regime biologico ed esprime al meglio il concetto di sostenibilità ambientale. La produzione è incentrata sul verdicchio, proposto in più versioni che seppur differenti hanno un denominatore comune: la sapidità e la golosità della beva, concetto caro alla famiglia Santini, da sempre attenta all'ospitalità e al rispetto della madre terra. Entusiasma la degustazione del Verdicchio Suprino, capace di unire tutte le componenti del vino in un equilibrio che ripaga chi lo sceglie.

Frazione Montale, 190/C - 60011 Arcevia (AN)
T. 339 8194859 | M. info@broccanera.it
www.broccanera.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giorgio Santini
Cond. enologica: Sergio Paolucci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPRINO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo limone con filigrana oro. Sentori di mughetto, camomilla, mandorla tostata, vaniglia, zafferano, ananas e banana. In bocca si schiude in tutta la sua morbidezza, segue un amabile intreccio tra freschezza e sapidità. Vino di corpo, si congela lento su aromi di mandorla. Filetti di scorfano con carciofi.



ASCO 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Syrah 50%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
60 mesi sui lieviti
Risotto alla parmigiana.



SCOSSO 2021

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Verdicchio 100%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi sui lieviti
Verdure pastellate.



CANA 2019

Bianco Igt - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 900.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Torta salata alle zucchine e origano.



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
SPUMANTE DOSAGGIO ZERO**
2014 | 2015



ASCO
2016 | 2017



Brunori (1956)

Carlo Brunori è stato allevato fra la vigna e la cantina, perciò è stato spontaneo per lui a un certo punto prendere l'eredità del nonno Mario, il fondatore, e del padre Giorgio, che ancora lo conforta con i suoi consigli. In cabina di regia c'è anche Cristina, sua sorella. Interessanti le due versioni del cru San Nicolò per via del loro impeccabile equilibrio. Ambedue i vini maturati in cemento, unico materiale usato, sono freschi, sapidi, alcolici e morbidi, eppure i caratteri sensoriali si fondono perfettamente senza che nessuna sensazione prevalga, anzi entrando in sinergia tra loro.

Via San Nicolò, 4 - 60038 San Paolo di Jesi (AN)
T. 0731 207213 | M. info@brunori.it
www.brunori.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Brunori
Cond. enologica: Carlo Brunori, Giorgio Brunori
Cond. agronomica: Carlo Brunori
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN NICOLÒ RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 1.300 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Giallo paglierino fitto e impreziosito da screziature dorate. Albicocca candita, salvia e rosmarino con macchia mediterranea e mirto accompagnano al gusto, che si rivela caldo, glicerico ma bilanciato dalla presenza di una giusta componente fresco-sapida. Di buona struttura. Finale di albicocca. Coda di rospo gratinata.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SAN NICOLÒ 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 14.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 7 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA ALBORADA 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 5 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO LE GEMME 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 23.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 7 mesi
Filetti di pesce persico al burro e timo.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Verdicchio 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
Trofie al pesto.



**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
CLASSICO SAN NICOLÒ RISERVA**
2017 | 2018 | 2019



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI
JESI CLASSICO SUPERIORE SAN
NICOLÒ**
2018 | 2019 | 2020



Bruscia (1997)

Un anno all'insegna del dinamismo: sono stati messi a dimora nuovi impianti di bianchetto, famoso, sangiovese e lacrima, e si sta parzialmente cambiando il sistema di allevamento delle vigne, da cordone speronato a cordone capovolto e guyot semplice. Anche la vendemmia si va sempre più perfezionando, in modo da aver luogo nei momenti più adatti: tutto è volto al tentativo di produrre vini di equilibrio e di pregio. I Bianchetto sono sempre una certezza, ma qui emergono l'Incrocio Bruni 54 e soprattutto il Colli Pesaresi Balón, un rosso che con questa bottiglia 2019 si esprime in modo interessante.

Strada Cerasa 11/A - 61039 San Costanzo (PU)
T. 0721 954801 | M. info@brusciavini.it
www.brusciavini.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 33 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Davide, Paolo e Stefano Bruscia
Cond. enologica: Giancarlo Soverchia, David Soverchia
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI PESARESI ROSSO BALÓN 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, altre varietà 30%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 18 mesi

Carminio di buona consistenza. Un parterre che abbonda di sentori sfaccettati dopo un primo impatto riservato. Ciclamini e ribes rossi, evoluzioni balsamiche di ceralacca e di ginepro. Silhouette snella, vino fresco con media dotazione alcolica e un tannino dosato. Aromi di pepe e liquirizia. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



INCROCIO BRUNI 54 I.B. CINQUANTAQUATTRO 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fettucine ai funghi porcini.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE LUBÁČ 2019

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 2 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE MO LEONE 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 3.485 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.



TÚF SENZA SOLFITI AGGIUNTI 2021

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Coppa piacentina.



BIANCHELLO DEL METAURO TÚF SENZA SOLFITI AGGIUNTI 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Vellutata ai porri.



**BIANCHELLO DEL METAURO
SUPERIORE LUBÁČ**
2018



**COLLI PESARESI SANGIOVESE
PIKLER SELEZIONE RISERVA**
2017



Bucci (1983)

Che cosa dire di più ormai su quest'azienda e su Ampelio Bucci: pioniere ed esempio della zona dei Castelli di Jesi. Ha definito negli anni il carattere unico del suo Verdicchio: con il regime biologico, con le vigne di oltre cinquant'anni, con le botti grandi vecchie di ottant'anni, con la semplicità nella cura e nel rispetto della pianta. Emblematico di questo rispetto è il quantitativo del Villa Bucci che quest'anno è inferiore alla metà del numero solito di bottiglie; sono solo la vigna e le sue particelle che determinano la qualità, la vitalità e la finezza di un vino eccellente.

Via Cona, 30 - Località Pongelli - 60010 Ostra Vetere (AN)
T. 071 964179 | M. bucciwinest@villabucci.com
www.villabucci.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 31,5 | **Bottiglie:** 170.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Fratelli Bucci
Cond. enologica: Stefano Vici, Gianni Gasperi
Cond. agronomica: Gabriele Tanfani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO VILLA BUCCI RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 62 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Paglierino. All'olfatto mostra eleganza, pulizia e complessità. Si riconoscono sambuco, basilico, anice, mela cotogna, cedro e lime. Al palato è di spiccata personalità, si ripetono lentamente tutte le sensazioni catturate al naso. Un vino teso, verticale, dalla sapidità importante e dalle ottime performance evolutive. Rollè di cernia con patate al rosmarino.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
CLASSICO VILLA BUCCI RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



ROSSO PICENO TENUTA PONGELLI
2016 | 2018 | 2019

92



Buscareto

(2002)

Da gennaio Claudio Gabellini è rimasto proprietario unico. Con il ritorno di Umberto Trombelli alla consulenza, è motivato a proseguire l'attività con un progetto ancor più orientato alla qualità, centrato sull'esaltazione dei ruoli del territorio, del vitigno e del vignaiolo nella formazione dei vini e sul rispetto pieno dell'ambiente. Intanto, fra i vini assaggiati, sia della linea Selezioni, vedi Bisaccione, Ammazzaconte e Compagnia, sia della linea Goccia, cioè Lacrima, Verdicchio e Rosso Piceno, ha prevalso il Lacrima giovane, ultima annata, per nitore aromatico ed emozione gustativa.

Via San Gregorio, 66 - Frazione Pianello - 60010 Ostra (AN)
T. 071 7988020 | M. info@buscareto.com
www.buscareto.com

Viticultura: Convenzionale e certificata SQNPI
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Claudio Gabellini
Cond. enologica: Umberto Trombelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Manto rosso porpora di pregiata stoffa, impenetrabile. Estremamente fine al naso, offre un ventaglio di fragranze che spaziano dalla vaniglia al petalo di rosa, cui si aggiungono suggestioni di ciliegia e di foglia di geranio. Al gusto il tannino è vellutato e il sorso rotondo. Finale di viola. Carré di maiale con patate al forno.



BISACCIONE 2019

Rosso Igt - Montepulciano 70%, Cabernet sauvignon 30%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI AMMAZZACONTE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Tortelli di zucca e salvia.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE COMPAGNIA 2019

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Cotechino e lenticchie.



ROSSO PICENO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tagliatelle al ragù.



BISACCIONE
2016 | 2017 | 2018



**LACRIMA DI MORRO D'ALBA
SUPERIORE COMPAGNIA**
2016 | 2017 | 2018



Cantina Bastianelli

(2011)

Grazie alla generosa disponibilità di Francesco, coadiuvato dal fondamentale supporto della moglie Pamela, che segue tutte le attività extra vinicole, la cantina con la vigna che la circonda è diventata una fucina di eventi, un frequentato punto d'incontro per gli appassionati di vino e delle più disparate discipline. I vini risultano sempre gradevoli, a volte addirittura seducenti, e testimoniano la cura e l'entusiasmo applicati nella loro realizzazione. Si fanno notare il Denan, rosato, per la miscela che comprende l'alicante, e il Cretico, singolare, da uve malvasia di Candia.

Contrada San Rustico, 57 - 63815 Monte San Pietrangeli (FM)
T. 0734 960544 | M. info@cantinabastianelli.it
www.cantinabastianelli.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesco Bastianelli
Cond. enologica: Gianni Mammarella
Cond. agronomica: Luca Severini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



DENAN 2021

Rosato Igt - Alicante 40%, Merlot 30%, Sangiovese 30%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Colore rosa cerasuolo limpido. Fini nuance di geranio, ciclamino, mandarino, fragola, uva spina. Gemma speziata di chiodi di garofano. L'assaggio è seducente, caldo, ma rivela anche grande freschezza e buona sapidità. Il lungo epilogo ricorda l'arancia amara. Coppa piacentina.



MALVASIA BIANCA DI CANDIA CRETICO 2021

Bianco Igt - Malvasia bianca di Candia 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Robiola di Roccaverano.



FALERIO PECORINO RIBELLE 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



ALICANTE ALI
2018



MERLOT CHIAVE DI VOLTA
2019

Cantina dei Colli Ripani

(1969)

Il progetto di ristrutturazione che ha investito l'azienda ha riguardato anche l'acquisizione di un innovativo software per raccogliere e gestire i dati agronomici ed enologici. Ciò consentirà, nel tempo, di monitorare la storia di ogni vigneto e l'andamento climatico, per sviluppare sistemi previsionali dell'insorgere delle malattie. Un progetto che, nel complesso, mira a ottimizzare e razionalizzare ogni processo allo scopo di migliorare la qualità dei vini. Grandi conferme sul Falerio Pecorino e sul Rosso Piceno Castellano, mentre da tenere sott'occhio è l'Offida Passerina.

Contrada Tosciano, 28 - 63065 Ripatransone (AP)
T. 0735 9505 | M. info@colliripani.it
www.colliripani.it

Viticoltura: Convenzionale e biologica
Ettari: 700 | **Bottiglie:** 1.500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Marco Pignotti
Cond. agronomica: Daniele Occhiodoro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSO PICENO SUPERIORE CASTELLANO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rosso rubino dai lampi granato. Sfumature evolute di prugna rossa e di vaniglia si muovono tra lo smalto e il balsamico e chiudono sui toni ferrosi. Sapido e con discreta freschezza, il tannino è vivo ma suadente, con un equilibrio centrato. La chiusura è mentolata e sa di visciola in confettura. Quaglie alla cacciatora.



DIABOLO E VENTO 2017

Rosso Igt - Montepulciano 85%, Cabernet sauvignon 15%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



FALERIO PECORINO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.



OFFIDA PASSERINA LAJELLA 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



OFFIDA PECORINO MERCANTINO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



ROSSO PICENO SUPERIORE CASTELLANO
2016 | 2017 | 2018



OFFIDA ROSSO LEO RIPANO
2013 | 2015 | 2017



Casalfarneto

(1995)

Paolo Togni ormai è completamente immerso nella conduzione dell'azienda, supportato, nella produzione, dal fido direttore tecnico Danilo Solustri. Il Casale Rita è una fucina di eventi e degustazioni, in cantina si sta testando l'evoluzione in recipienti di ceramica e di terracotta, c'è la nuova etichetta Diego dai vigneti in regime biologico: insomma un clima di piena vivacità. C'è tanto Verdicchio e la performance di quest'anno è memorabile: Crisio Riserva, Cimaio e Grancasale al vertice, seguiti da vicino dagli altri vini della gamma. Un esempio tangibile della versatilità del verdicchio.

Via Farneto, 12 - 60030 Serra de' Conti (AN)
T. 0731 889001 | M. info@casalfarneto.it
www.casalfarneto.it

Viticoltura: Convenzionale e biologica
Ettari: 43 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paolo Togni
Cond. enologica: Stefano Chioccioli
Cond. agronomica: Danilo Solustri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO CRISIO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino luminoso. Apre, dapprima timido, con un cespuglio di fiori di acacia e di lavanda. Poi lime e mentuccia. All'assaggio, il rapporto tra morbidezza e freschezza permette il raggiungimento dell'equilibrio. Nel retrogusto emerge un cenno di mandorla e di biscotti al burro. Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



CIMAIO 2019

Bianco Igt - Verdicchio 100%
Alc. 15% | € 31 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 6 mesi
Storico Ribelle.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE GRANCASALE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 10.500 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE FONTEVECCHIA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DIEGO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Linguine al sugo di totani e piselli.



OTTO BORGHI 2020

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 13.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



CIMAIO
2016 | 2017 | 2018



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO CRISIO RISERVA
2016 | 2017 | 2018



Casalis Douhet

(1899)

Il clima caldo non ha impedito all'azienda di raccogliere uve sane, anticipandone però la vendemmia, e di produrre vini bianchi dall'olfatto unico, sapidi e minerali come i Ribona e rossi, con blend di montepulciano, sangiovese e altri vitigni internazionali. Proprio i vini rossi ci hanno più entusiasmato per classe, struttura e acidità, capitanati dal Coriolano e dal Rosso Piceno Giulio Douhet, insieme al Merlot Colosimo. È confermato un restyling generale, previsto per il prossimo anno, con nuove etichette e diverse proposte.

Via Montecorolano, 11 - Frazione Porto - 62018 Potenza Picena (MC)
T. 0733 688121 | M. info@casalisdouhet.it
www.casalisdouhet.it

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 41 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Regione Campania
Cond. enologica: Giuseppe Morelli
Cond. agronomica: Sergio Romano
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CORIOLANO 2019

Rosso Igp - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Montepulciano 20%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 18 mesi

Rosso rubino. Debutta con rabarbaro e china, poi geranio e ribes nero sfociano in una speziatura di noce moscata. Caffè in fondo. Il sorso è volumico. Un cesellato tannino supportato da un'ottima freschezza fa da contraltare a morbide percezioni gliceriche che rendono armonica l'esperienza. Manzo brasato con olive e porri.



ROSSO PICENO GIULIO DOUHET 2019

Rosso Dop - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 14 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



MERLOT COLOSIMO 2021

Rosso Igp - Merlot 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
Tagliata al pepe verde.



COLLI MACERATESI RIBONA VILLA CASALIS 2021

Bianco Dop - Maceratino 100%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



PASSERINA NUÀ 2021

Bianco Igp - Passerina 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine agli scampi.



COLLI MACERATESI RIBONA CORIOLANO VINTAGE RIBONA 2020

Bianco Dop - Maceratino 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



**COLLI MACERATESI RIBONA
CORIOLANO VINTAGE RIBONA**
2017 | 2018 | 2019



CORIOLANO
2016 | 2017 | 2018



Castignano, Cantine dal 1960

(1960)

Un nuovo agronomo, Stefano Pierdominici, ha apportato sin da subito novità in campo: sono previsti maggiore presenza e controllo nelle vigne dei soci, con visite più frequenti, e si è introdotta l'emissione di un bollettino periodico, contenente consigli su eventuali trattamenti da fare alle viti, e pure agli ulivi. Si conferma l'elevato livello di tutti i vini della proposta a base di uve pecorino e passerina: il Montemisio ne guida ottimamente la selezione. Il Destriero è rappresentativo delle potenzialità dei Rosso Piceno.

Contrada San Venanzo, 31 - 63072 Castignano (AP)
T. 0736 822216 | M. mail@cantinedicastignano.com
www.cantinedicastignano.com

Viticoltura: Convenzionale e biologica
Ettari: 466 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Andrea Gasparroni, Pierluigi Lorenzetti
Cond. agronomica: Stefano Pierdominici
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



OFFIDA PECORINO MONTEMISIO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino con mirabile venatura verdolina. Al naso esordisce timido con ginestra, biancospino e pesca matura. Seguono erbe aromatiche, dragoncello, erba tagliata e lime. Al palato sfoggia croccante freschezza, regala sapore e gustose sensazioni agrumate nell'avvincente chiusura sapida. Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



OFFIDA PECORINO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Scampi alla griglia.



FALERIO PECORINO DESTRIERO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Linguine allo scoglio.



OFFIDA PASSERINA 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



ROSSO PICENO SUPERIORE DESTRIERO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi
Fettuccine al ragu d'agnello.



PASSERINA 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



OFFIDA ROSSO GRAN MAESTRO
2014 | 2015 | 2016



OFFIDA PECORINO MONTEMISIO
2018 | 2019 | 2020



Castrum Morisci (2016)

Una splendida realtà sempre in fermento: appena terminato il rinnovo delle etichette per i vini vinificati in anfora e cambiato completamente quelle per i vini che fanno solo acciaio, il tutto con un packaging rivolto all'ecologia. È una novità in questa stagione il Metodo Martinotti Rosé, da uve sangiovese, mentre continua con successo e ottime prospettive la spumantizzazione della garofanata, avendo fatto tesoro dell'esperienza maturata in questi anni di produzione. È il Falerio Pecorino Zerozerotre che sorprende e si distingue per eccellenza aromatica e pienezza gustativa.

Via Molino, 18 - 63826 Moresco (FM)
T. 340 0820708 | M. cantina@castrummorisci.it
www.castrummorisci.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 43.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: David Pettinari
Cond. enologica: David Pettinari
Cond. agronomica: Luca Renzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



92 FALERIO PECORINO 003 ZEROZEROTRE 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Verdolino smagliante. Biancospino, camomilla, foglie di tè verde, arancia, bergamotto. Folate salmastre. La succosa freschezza che si trasforma in un morbido abbraccio sorretto dalla bella componente alcolica. Ricco e avvolgente, è dotato di una lunga estensione che evidenzia rimandi agrumati. Sogliola alla mugnaia.



TESTAMOZZA 2021

Rosso Igt - Syrah 45%, Terrano 30%, Sangiovese 25%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 4.667 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



FALERIO PECORINO GALLICANO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 3.600 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



BE MY BABY EXTRA BRUT

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.100 | Ferm. Terracotta | Mat. Acciaio 5 mesi
5 mesi sui lieviti
Tartare di gamberi.



GAROFANATA EXTRA DRY 2021

Bianco Metodo Martinotti - Garofanata 100%
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
5 mesi sui lieviti
Crostini con burro e alici.



COLLEFRENETO 2020

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Merlot 40%, Cabernet 10%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.600 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 6 mesi e Terracotta 6 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



PADRETERNO
2017 | 2019 | 2020



COLLEFRENETO
2017 | 2018 | 2019



Centanni (2005)

La ricerca della qualità si concentra sulla selezione delle uve provenienti dalle piante più vecchie di singoli vigneti e destinate alla linea da vendemmia tardiva. Il profilo organolettico dei vini riflette immediatamente l'età della vite e la maturità dell'uva, pur mantenendo equilibrio e bevilibilità. Sostenibilità e ospitalità diventano il mantra del futuro più prossimo, che si esplicita nella ricerca dell'autosufficienza energetica e nello sviluppo di percorsi degustativi che permettano un'esperienza sensoriale ai visitatori.

Via Aso, 159 - 63062 Montefiore dell'Aso (AP)
T. 0734 938530 | M. info@vinicentanni.it
www.vinicentanni.it

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giacomo Centanni
Cond. enologica: Francesco Pallotti, Nicola Tucci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA PECORINO CANAPALE RISERVA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 15% | € 40 (1,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Dorato lucente. Incipit con percezioni di fieno e prato estivo; seguono camomilla, aghi di pino, frutta a polpa gialla e agrumi canditi. Vaniglia e zucchero a velo. Ben bilanciato al palato, morbidezza e freschezza si alternano per arrivare all'equilibrio. Lungheggia sui fiori di campo. Asiago stravecchio.



OFFIDA PECORINO CANAPALE 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Zuppa di pesce.



FLORALIA 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



OFFIDA PASSERINA CIMULA 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Brie de Meaux.



PRIMO DELIA 2017

Rosso Igt - Cabernet 20%, Merlot 20%, Montepulciano 20%, Sangiovese 20%, Syrah 20%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Tagliatelle al ragù.



OFFIDA PECORINO
2014 | 2016 | 2020



ROSSO PICENO SUPERIORE RENARIE
2018



Cignano (1960)

Sulla collina di arenaria gialla di Cignano, Annibale e Fabio, terza generazione di vignaioli, coltivano con cura e passione le proprie vigne di bianchello, sangiovese e sauvignon. Dedicano particolare attenzione al Bianchello che, nella versione Superiore maturata in parte in tonneau, rappresenta l'emblema della cantina. Una realtà dinamica questa che a breve inaugurerà una moderna e luminosa struttura per le degustazioni e l'accoglienza. Poi, siccome non di solo Bianchello si può vivere, le attenzioni si stanno rivolgendo al sangiovese, dal quale nasce pure un vivace spumante rosato.

Via Ada Negri, 50 - Località Isola di Fano - 61034 Fossombrone (PU)
T. 339 5827668 | M. info@cantinacignano.it
www.cantinacignano.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 15 | **Bottiglie:** 28.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Annibale Bucchini e Fabio Bucchini

Cond. enologica: Marco Gozzi

Cond. agronomica: Luca Mercadante

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE SAN LEONE 2020

Bianco Doc - Bianchello 100%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Omaggio alla mimosa. Un prato fiorito di gelsomino, zagara, ginestra, rosa gialla, poi mela Golden e pesca, infine vaniglia. Il sorso è giustamente fresco, goloso, equilibrato, ben strutturato e di apprezzabile estensione. Il finale è arricchito da appunti di melissa e salvia. Lingue con bottarga e pomodori secchi.



COLLI PESARESI SANGIOVESE SOTTOVENTO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Montepulciano 15%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Carré di maiale con patate al forno.



BIANCHELLO DEL METAURO 2021

Bianco Doc - Bianchello 100%

Alc. 12% | € 10 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Seppie in umido con piselli.



IRREQUIETO BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 100%

Alc. 12% | € 10 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
3 mesi sui lieviti

Scampi alla griglia.



**BIANCHELLO DEL METAURO
SUPERIORE SAN LEONE**
2018 | 2019



**BIANCHELLO DEL METAURO
BIANCO ASSOLUTO**
2018 | 2019



Ciù Ciù (1970)

I due fratelli Bartolomei guidano insieme l'azienda, senza avvicendamenti né cambiamenti rilevanti, ma con un progetto di recupero territoriale ben definito: il reimpianto di vitigni autoctoni, in particolar modo il pecorino, all'interno dell'area sismica del 2016, nella frazione Pomaro di Acquasanta Terme. In cantiere hanno messo anche la produzione di un Metodo Classico da queste uve. Mentre continua la produzione del Metodo Martinotti, bianco da pecorino e rosato da sangiovese, i vini rossi a maggioranza montepulciano confermano la loro solida struttura.

Contrada Ciafone, 106 - Località Santa Maria in Carro - 63073 Offida (AP)
T. 0736 810001 | M. info@ciuciuvini.it
www.ciuciuvini.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata

Ettari: 150 | **Bottiglie:** 1.500.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Massimiliano e Walter Bartolomei

Cond. enologica: Staff aziendale

Cond. agronomica: Staff aziendale

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PICENO SUPERIORE GOTICO 2017

Rosso Dop - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rosso granato, quasi impenetrabile. Olfatto che gioca su toni cioccolato e tostati. Poi sottobosco, rosmarino, pepe nero e chiodi di garofano. Morbido all'assaggio, colpisce per l'elevata percezione alcolica. Struttura e trama tannica ben integrate, si allunga lentamente su riverberi balsamici. Filetto al vino rosso e scalogno.



OPPĪDUM 2016

Rosso Igp - Montepulciano 100%

Alc. 15% | € 20 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fiorentina alla brace.



MERLETTAIE PECORINO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Pecorino 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
5 mesi sui lieviti
Tartare di gamberi.



OFFIDA PECORINO MERLETTAIE 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 125.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



SANGIOVESE RYMAROSÉ BRUT

Rosato Igp Metodo Martinotti - Sangiovese 100%

Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
5 mesi sui lieviti
Crostini con burro e salmone.



OFFIDA PECORINO MERLETTAIE
2015 | 2016 | 2017



OFFIDA ROSSO ESPERANTO
2009 | 2010 | 2011



Collevite (2008)

Molto ben radicata nel territorio, l'azienda si avvale dell'amore e della forza dei suoi uomini per far conoscere i propri vini. La distinguono l'uso di tecniche fitosanitarie naturali, l'utilizzo di barriere per i rossi e di acciaio e cemento per i bianchi. Tra gli obiettivi costanti quello di valorizzare l'uva pecorino, ma anche sperimentare vitigni resistenti affidandosi ad antiche conoscenze contadine. Tante le etichette, da soddisfare ogni palato e ogni tasca; su tutte l'ottimo Offida Rosso Villa Piatti che sfiora l'eccellenza.

Via Valle Cecchina, 9 - 63077 Monsampolo del Tronto (AP)
T. 0735 767050 | M. info@collevite.com
www.collevite.com

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 160 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Collevite
Cond. enologica: Fabrizio Ciuffoli, Sandro Crescenzi
Cond. agronomica: Marco Scarpetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA ROSSO VILLA PIATTI 2019

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Sangiovese 15%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rosso rubino. Olfatto fine di fiori rossi quali rosa e geranio. E poi frutta sciropata, ribes, peperone rosso, sottobosco e tartufo. Palato potente, morbido, fresco, con un tannino in evoluzione. Persistente e rotondo il finale, che ricorda la frutta matura. Cinghiale arrosto con castagne.



FALERIO PECORINO ARMSANTE ZQ 2021

Bianco Dop - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetto di dentice in crosta di patate.



FALERIO LE FRASCHE ZQ 2021

Bianco Dop - Trebbiano 50%, Passerina 25%, Pecorino 25%
Alc. 13% | € 5 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
Tortelli di zucca e salvia.



OFFIDA PECORINO VILLA PIATTI 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Triglie in guazzetto.



OFFIDA PASSERINA VILLA PIATTI 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con cannellini e canestrelli.



ROSSO PICENO SUPERIORE IL CAIMANO ZQ 2019

Rosso Dop - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



OFFIDA ROSSO VILLA PIATTI
2016 | 2017 | 2018



ROSSO PICENO SUPERIORE IL CAIMANO ZQ
2016 | 2018



Cològnola Tenuta Musone (2002)

A pochi passi dall'Appennino ma con le brezze marine che arrivano fin tra i filari, le vigne godono di condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli. Questo spiega solo in parte i risultati che l'azienda riesce a ottenere, perché il resto lo fa il sapiente lavoro in cantina. Continua e si allarga l'esperienza del cocciopesto, dove si è deciso di puntare per l'Incauto. Il Verdicchio nella tipologia Classico Riserva Labieno convince per l'ampia espressione delle sue doti organolettiche e di equilibrio. Vivace e dinamico il Metodo Classico Musa.

Località Cològnola, 22/A Bis - 62011 Cingoli (MC)
T. 0733 616438 | M. cantinacològnola@tenutamusone.it
www.tenutamusone.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 33 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Walter Darini
Cond. enologica: Gabriele Villani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO LABIENO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Ha il colore della paglia e una sfiziosa molteplicità olfattiva: fiori gialli, freschi e appassiti, miele, pietra focaia e bacche di ginepro. Poi il melone maturo. La bocca è rotonda, la morbidezza alcolica è bilanciata dalla sapidità, ma desidera farsi attendere, senza fretta. Epilogo su frutta esotica. Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT MUSA 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 12% | € 16 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 12 mesi sui lieviti
Ravioli di ricotta e spinaci.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VIA CONDOTTO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE GHIFFA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Tartare di scampi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE INCAUTO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO LABIENO RISERVA
2012 | 2013 | 2017



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO CINGULUM
2017 | 2018 | 2019



Colonnara

(1959)

Questa cooperativa storica composta da piccoli viticoltori ha sempre puntato sul verdicchio, fornendo ai soci il supporto per la gestione del vigneto secondo gli obiettivi di produzione. La qualità nella spumantizzazione, processo che si sta cercando di far conoscere anche agli ospiti, rischia di passare per scontata, ma la troviamo tanto nel Metodo Classico quanto nel Metodo Martinotti. Il Cuprese, fra le varie interpretazioni, mostra cosa si può ottenere dal vitigno di riferimento. Recentemente è stata siglata una partnership commerciale con Moncaro che di sicuro apporterà grossi benefici.

Via Mandriole, 2 - 60034 Cupramontana (AN)
T. 0731 780273 | M. info@colonnara.it
www.colonnara.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 160 | **Bottiglie:** | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Giulio Piazzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CUPRESE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Scintillante paglierino. Si annuncia in modo introverso ma signorile: salvia e origano, albicocca e prugna gialla, fiori di ginestra e brezza marina. Morbido, l'alcol s'infrange contro il muro acido-sapido. Cresce esponenzialmente, concludendo su sapori di liquirizia e mandorla. Coregone al forno.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO TUFICO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Trenette al pesto, patate e fagiolini.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT LUIGI GHISLIERI CUVÉE DEL PRESIDENTE

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Carpaccio di crostacei su mela verde.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO LYRICUS 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pinsa romana con acciughe e capperi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT CUVÉE TRADITION 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Verdicchio 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



BIANCHELLO DEL METAURO IL CIGNO PISAURUM 2021

Bianco Doc - Bianchello 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Robiola di Roccaverano.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT UBALDO ROSI
2013 | 2014 | 2015



TORNAMAGNO
2013 | 2015 | 2016



Conte Leopardi

(1864)

La cantina fin qui gestita dal conte Piervittorio Leopardi Dittajuti è entrata nell'orbita di Moncaro, la cooperativa vinicola più grande delle Marche. Sicuramente la nuova gestione aziendale aprirà larghe strade per la commercializzazione dei vini prodotti, che al momento conservano nomi e marchio. Su questa linea, il Rosso Conero resta sempre ai vertici della gamma; ne è un esempio il Fructus, capace di convincere tutti i palati per la sua poliedricità e raffinatezza. Continua l'interesse verso il sauvignon, sul quale la cantina ha investito da anni.

Via Marina II, 4 - 60026 Numana (AN)
T. 071 9200370 | M. info@conteleopardi.com
www.conteleopardi.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 99 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Poderi del Conero
Cond. enologica: Giuliano D'Ignazi
Cond. agronomica: Manuele Serenelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSO CONERO FRUCTUS 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 2 mesi
Colore rubino dalle screziature granato. Naso che regala un ampio scrigno di riconoscimenti: rosa rossa, giuggiola, ciliegia, chiodi di garofano, prugne secche, polvere da sparo, infine humus. Sorso leggiadro, tannino evoluto, vino fresco e sapido. Sfocia in stupendi aromi di china. Brasato di manzo al vino rosso.



SAUVIGNON CALCARE 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Insalata di mare.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CASTELVERDE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Orata all'acqua pazza.



ROSSO CONERO CASIRANO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stracotto di manzo all'Amarone.



SAUVIGNON SAU 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Petto di pollo agli asparagi.



ROSATO ROS 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto al radicchio tardivo.



CONERO PIGMENTO RISERVA
2015 | 2016 | 2017



ROSSO CONERO CASIRANO
2014 | 2015 | 2018

Conti Degli Azzoni (1950)

La cura per il dettaglio che distingue l'azienda si esprime anche nel restyling delle etichette, che raccontano identità e continuità nell'attenzione alla sostenibilità in tutti i suoi aspetti. Lo studio di strategie agronomiche adeguate viene perseguito per riequilibrare gli effetti di un clima dalle estati sempre più calde e secche. Il San Donato e il Phagalus sono rappresentativi dei vini rossi sia da vitigno autoctono sia da vitigno internazionale. Per i bianchi l'attenzione è principalmente rivolta al Ribona.

Via Don Minzoni, 26 - 62010 Montefano (MC)
T. 0733 850219 | M. cantina@degliazzoni.it
www.degliazzoni.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 130 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Conti Degli Azzoni
Cond. enologica: Salvatore Lovo
Cond. agronomica: Gianfranco Canullo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSO PICENO SAN DONATO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
Profondo rubino. Bouquet che dona dapprima cenni floreali di viola e lillà, poi tracce di mirto si alternano a foglia di tè nero e mirtillo. Toni speziati di pepe nero e tabacco. Vibrante in bocca, la freschezza è esaltata dal tannino brioso che inebria il palato. Riscapra progressiva di frutti rossi. Capriolo con salsa di ribes rosso.



MERLOT PHAGALUS 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
Involtini di vitello lardellati.



COLLI MACERATESI RIBONA HELVIA 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tortelli di zucca e salvia.



GRECHETTO CARRADORO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Sogliola alla mugnaia.



COLLI MACERATESI RIBONA RECINA 2020

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Frittata di erbette.



**COLLI MACERATESI PASSITO
SULTANO**
2016 | 2018



MERLOT PHAGALUS
2017 | 2018

Conventino Monteciccardo (2003)

Punta molto sull'enoturismo l'attività di Mattia Marcantoni, oltre che sul mantenimento di un alto livello qualitativo dei numerosi prodotti. Per raggiungere traguardi sempre diversi è stata introdotta la sanificazione delle uve bianche tramite ozono subito dopo la raccolta, allo scopo di abbattere la carica batterica delle uve e utilizzare quindi meno solfiti possibili. In complesso tutti i vini prodotti sono una conferma, ma desta attenzione il Metodo Classico che si contraddistingue per la sua personalità.

Via G. Turcato, 4 - Località Conventino - 61024 Monteciccardo (PU)
T. 0721 910574 | M. info@cmbio.it
www.cmbio.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Mattia, Francesca ed Egidio Marcantoni
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Giuseppe Colantoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CONVENTINO MONTECICCARDO BRUT 2018

Bianco Igt Metodo Classico - Incrocio Bruni 54 50%, Sangiovese 30%, Famoso 20%
Alc. 12% | € 23 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
24 mesi sui lieviti
Giallo lime. Le bollicine abbastanza numerose e persistenti veicolano fragranze di mela verde, pietra focaia ed elicriso. Al palato l'effervescenza descrive la sua cremosità e lascia spazio a un carattere fresco e sapido. Beva asciutta che sa mandorla verde. Equilibrato, di indubbia finezza. Tartare di scampi.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE LE FRATTE 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso, cozze e zafferano.



COLLI PESARESI SANGIOVESE CARDOROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



SANGIOVESE GOLIA 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 29 | Bt. 954.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



CARDOVIOLA 2021

Rosso Igt - Aleatico 50%, Lacrima 50%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



PASSUM 2018

Rosso Igt Passito - Aleatico 45%, Lacrima 45%, Merlot 10%
Alc. 15,5% | € 20 (0,375) | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi
Crostata ai frutti di bosco con mandorle e noci.



**CONVENTINO MONTECICCARDO
EXTRA BRUT**
2015 | 2016



**SANGIOVESE CONVENTINO
MONTECICCARDO PAS DOSÉ**
2016



De Angelis

(1958)

Si lavora in biologico ormai da quindici anni, anche se la certificazione è arrivata da poco più di cinque. L'obiettivo per il futuro prossimo, già dalla prossima vendemmia, è quello della spumantizzazione con rifermentazione in bottiglia delle uve pecorino, così da completare i tipi di vinificazione di questo vitigno locale. Infatti già l'Offida Pecorino è presente in versione barrique, Oro Bianco, in versione acciaio, Campo di Marte, nonché in acciaio e non filtrato, Quietè. Sempre importanti i rossi nelle denominazioni ufficiali.

Via San Francesco, 10 - 63082 Castel di Lama (AP)
T. 0736 87429 | M. info@tenutadeangelis.it
www.tenutadeangelis.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 550.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia De Angelis
Cond. enologica: Alighiero Fausti, Roberto Potentini
Cond. agronomica: Nicola Bellone, Quinto Fausti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA PECORINO ORO BIANCO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Paglierino con intarsi verdolini. Emoziona con un tripudio di erbe aromatiche, poi pompelmo, mandorla e susina gialla. In bocca è decisamente fresco e dagli aromi durevoli, con buona sapidità a sorreggere il gusto. Rintocchi di lime e cedro. Ravioli di patate e baccalà.



OFFIDA PECORINO CAMPO DI MARTE 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Tacchino stufato con peperoni e radicchio.



OFFIDA ROSSO ANGHELOS 2019

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Cabernet sauvignon 15%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 18 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



ROSSO PICENO SUPERIORE CAMPO DI MARTE 2020

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Tagliatelle al ragù.



OFFIDA PECORINO QUIETE 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alle ortiche.



ROSSO PICENO SUPERIORE ORO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 18 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



ROSSO PICENO SUPERIORE ORO
2016 | 2017 | 2018



ROSSO PICENO SUPERIORE
2017 | 2018 | 2019



Emanuele Dianetti

(2006)

Nel cuore del Piceno, la Val Menocchia è la vallata più corta, dai terreni alluvionali, ventilata dal mare e protetta dai monti. Qui la vignaiola è Giuliana, mentre Emanuele studia e sperimenta lo stile dei vini; il suo segreto risiede nella profonda conoscenza della terra e nelle micro-vinificazioni parcellizzate, con cui riesce a interpretare questo lembo di terra marchigiana altamente vocata alla viticoltura. Ne è una prova il Pecorino Luciano Campo Vallerosa, da uve vendemmiate al mattino presto, fresco, marino, dalla chiusura salata: è il racconto del territorio.

Contrada Vallerosa, 25 - 63063 Carassai (AP)
T. 338 3928439 | M. info@dianettivini.it
www.dianettivini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Emanuele Dianetti
Cond. enologica: Emanuele Dianetti
Cond. agronomica: Emanuele Dianetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA PECORINO LUCIANO CAMPO VALLEROSA 2019

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 1.100 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 9 mesi
Splendente paglierino impreziosito dall'oro. Spezie dolci debuttano con frutti tropicali, agrumi, erbe officinali, camomilla, miele, ginepro e pietra focaia. Generoso, sapido, fresco e rotondo l'abbrivivo gustativo. Di notevole lunghezza, con richiami di erbe aromatiche e mentolati che fanno l'occhiolino. Zuppa di pesce.



MICHELANGELO 2017

Rosso Igt - Grenache 100%
Alc. 13,5% | € 90 | Bt. 730.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



OFFIDA PECORINO VIGNAGIULIA 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 10.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



OFFIDA PECORINO VIGNAGIULIA
2019 | 2020



PICENO
2019

Fattoria Coroncino

(1985)

Dopo la prematura scomparsa di Lucio, simbolo della rinascita del Verdicchio e personalità poliedrica che ha saputo interpretare in un modo tutto suo il fare vino, ora l'azienda è passata in mano al figlio Valerio, che non da meno cercherà di proporre le sue creazioni, come il Cenobita sia in anfora che in legno o lo storico passito Bambule, di nuovo realizzato dopo tanti anni di assenza. Per il momento si procede secondo la linea tracciata dai consueti Classico Superiore, che in degustazione confermano in pieno la loro validità e singolarità.

Contrada Coroncino, 7 - 60039 Staffolo (AN)

T. 0731 779494 | M. info@coroncino.it

www.coroncino.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 14,1 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Valerio Canestrari

Cond. enologica: Alberto Mazzoni, Valerio Canestrari

Cond. agronomica: Valerio Canestrari

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL CORONCINO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

Mat. Acciaio 9 mesi e Cemento 9 mesi

Drappeggio paglierino. Suggestioni di biancospino, acacia, foglia di pomodoro, sfalco d'erba, bergamotto e pera Williams adornano un naso che chiude con nuance di pietra focaia. Al palato troviamo tutte le componenti in equilibrio e la morbidezza spiccata che accompagna all'epilogo di mandorla. Triglie in guazzetto.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE GIAIOSPINO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio e Cemento

Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 20 mesi e Cemento 20 mesi

Filetto di lucioperca in crosta di patate.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL BACCO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 14% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi

e Cemento 9 mesi

Granseola al vapore su misticanza.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE GIAIOSPINO
2015 | 2016 | 2018



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CENOBITA
2019



Fattoria Dezi

(1975)

Le stesse etichette ogni anno disegnano il panorama produttivo della cantina e fanno della stessa il manifesto della vocazione vitivinicola del Fermano. Immutata la filosofia: il lavoro va fatto in vigna nel rispetto della materia prima e delle sue capacità espressive. Un nuovo progetto si aggiunge dopo anni grazie a un piccolo appezzamento di circa un ettaro di grenache, che, siamo sicuri, al momento opportuno non deluderà le aspettative. L'azienda si conferma anche quest'anno maestra nella vinificazione in purezza dei vitigni a bacca nera, con vini di grande espressività e longevità.

Contrada Fontemaggio, 14 - 63839 Servigliano (FM)

T. 0734 710090 | M. info@fattoriadezi.com

www.fattoriadezi.com

Viticultura: In conversione al biologico

Ettari: 15 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Davide e Stefano Dezi

Cond. enologica: Stefano Dezi

Cond. agronomica: Davide Dezi

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



REGINA DEL BOSCO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100%

Alc. 15,5% | € 35 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Carminio intenso e impenetrabile. Raffinate gemme di visciola e viola, pregiati sentori di cacao e chiodi di garofano. Impalcatura gustativa solida e volumica, con tannini cesellati che sposano finemente la dotazione pseudocalorica. Aromi di foglie di tè nero nel lungo e intrigante finale. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



SOLO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Filetto di vitello alla Rossini.



DEZIO 2020

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 10%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 18.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Fiorentina alla brace.



FALERIO PECORINO P. 2020

Bianco Doc - Pecorino 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi

Catalana di crostacei.



SOLAGNE 2020

Bianco Igt - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi

Linguine con bottarga e pomodori secchi.



SOLO
2016 | 2017 | 2018



REGINA DEL BOSCO
2016 | 2017 | 2018

Fattoria La Monacesca

(1966)

Grandi novità in azienda, grazie alla recente acquisizione di cantina, vigneto e logistica da parte del patron del noto pastificio Luciana Mosconi. Lo storico Aldo Cifola è rimasto e mantiene la direzione agricola ed enologica e la responsabilità delle attività promozionali. L'annata ultima, calda e selettiva, presenta una produzione ridotta ma con uve di qualità per i vini futuri. Sarà solo in autunno l'uscita del nuovo Metodo Classico Blanc de Blancs. Quest'anno, al Mirum, Verdicchio Riserva sempre di eccellenza esemplare, si affianca il Camerte, rosso aristocratico di raro profilo.

Strada Regina, 48 - 62018 Potenza Picena (MC)
T. 0733 672641 | M. info@monacesca.it
www.monacesca.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 33 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Manfred Pennazzi
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Aldo Cifola
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERDICCHIO DI MATELICA MIRUM RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Oro smagliante. Al naso fiori di campo, cera d'api, mandorla verde e pietra focaia. Un ricordo di mare si arricchisce di pepe bianco, anice, mandarino e arancia maturi. La beva è fresca, salina, invitante, con una bella sensazione ammandorlata che conduce dritti al pompelmo giallo. Rombo al forno ai sapori mediterranei.



CAMERTE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 30%

Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



Fattoria Le Terrazze

(1882)

Vini sempre corretti e di spessore contraddistinguono da decenni la produzione della famiglia Terni. Fattoria, cantina e filari con vista sull'Adriatico, panorama mozzafiato nell'ambito di un parco naturale protetto, vigne di montepulciano, ma non solo, gestite con la massima cura e con un occhio particolare alla salvaguardia dell'ambiente. L'attenzione è rivolta soprattutto alla denominazione del Conero, ma tutti i rossi, sia da vitigni autoctoni che da quelli internazionali, trovano una declinazione originale nelle bottiglie della Fattoria.

Via Musone, 4 - 60026 Numana (AN)
T. 071 7390352 | M. info@fattorialeterrazze.it
www.fattorialeterrazze.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Antonio e Georgina Terni
Cond. enologica: Alberto Volpini, Federico Curtaz
Cond. agronomica: Alberto Volpini, Federico Curtaz
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CONERO SASSI NERI RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cremisi di pregio. Rosa rossa e viola, visciola e chiodi di garofano, uniti a ginepro, alloro e accenni salmastri compongono un olfatto complesso e austero. Equilibrio ed eleganza contraddistinguono la silhouette, sorretta da un tannino ben amalgamato. Evoca la visciola matura congedandosi. Arista di maiale con salsa di prugne.



CHAOS 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Syrah 50%

Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Filetto al vino rosso e scalogno.



ROSSO CONERO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cinghiale in umido.



CHARDONNAY LE CAVE 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Insalata di pollo e verdure.



DONNA GIULIA BRUT 2020

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 100%

Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
18 mesi sui lieviti
Frittura di moscardini.



PINKFLUID 2021

Rosato Igt - Montepulciano 75%, Syrah 25%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pasta, patate e cozze.



VERDICCHIO DI MATELICA MIRUM RISERVA

2017 | 2018 | 2019



CHARDONNAY ECCLESIA

2013 | 2015 | 2019



CONERO SASSI NERI RISERVA

2015 | 2016 | 2017



CHAOS

2015 | 2016 | 2017

(91)

Fattoria Nanni

(2016)

Le vigne, di proprietà e in affitto ma tutte gestite direttamente e certificate in biologico, sorgono a circa quattrocentocinquanta metri di altezza, con un microclima ideale, protette dal Monte San Vicino. Da quest'anno Origini, da Classico Superiore, cambia in Verdicchio Riserva: con la maturazione in acciaio di un anno e l'affinamento di sei mesi di bottiglia che ne esaltano la complessità olfattiva, regalando un gusto più ricco e appagante, diventa il vino portabandiera dell'azienda. È la prima volta invece per il Ribona Madrerata.

Contrada Arsicci - 62021 Airolo (MC)
T. 340 6225930 | M. info@fattoriananni.it
www.fattoriananni.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 8,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Roberto Cantori
Cond. enologica: Roberto Cantori
Cond. agronomica: Roberto Cantori, Luca Severini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO ORIGINI RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino vivo. Apertura floreale di gelsomino e lillà, seguiti da sbuffi marini, erbe aromatiche di montagna, anice e un notevole agrumato. Netto il sorso, di vibrante freschezza e decisa sapidità. Impeccabile la coerenza con l'olfatto. Non teme il tempo, anzi è pronto a sfidarlo. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ARSICCI 2021

Bianco Doc - Verdicchio 90%, Trebbiano toscano 10%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CANTORE JOHN 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



COLLI MACERATESI RIBONA MADRERATA 2021

Bianco Doc - Macerato 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ORIGINI
2017 | 2019 | 2020



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ARSICCI
2019 | 2020



Fattoria San Lorenzo

(1995)

La ricerca della particolarità, connotata dalla rinuncia di Natalino a ogni denominazione, parte dai vigneti poco densi, inerbiti spontaneamente, trattati senza chimica e diserbo e prosegue con fermentazioni spontanee, tecnica delle fecce fini, non filtrazione ma decantazione, e solo se serve. Ancora, maturazioni lunghe, pure lunghissime come i dieci anni per Il San Lorenzo Rosso, pieno utilizzo di vasche in cemento, a volte combinato con l'acciaio, come per il Campo delle Ocche, vino di grande personalità e prospettiva evolutiva, altre volte combinato pure con il legno grande, vedi Burello.

Via San Lorenzo, 6 - 60036 Montecarotto (AN)
T. 0731 89656 | M. info@fattoriasanlorenzo.com
www.fattoriasanlorenzo.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 24 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Natalino Crognaletti
Cond. enologica: Natalino Crognaletti
Cond. agronomica: Natalino Crognaletti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPO DELLE OCHE 2018

Bianco Igt - Verdicchio 100%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 11.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 24 mesi
Sipario giallo abbagliante. Olfatto sottoposto a continue sollecitazioni. Alla componente floreale di camomilla e ginestra risponde un crescendo di anice che conduce poi a percezioni marine. Ricercato nel gusto, si giova di ottimo equilibrio e incessanti richiami alle erbe aromatiche. Capitone in umido.



IL SAN LORENZO ROSSO 2009

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 15% | € 75 | Bt. 800.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 60 mesi e Legno 18 mesi e Cemento 60 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



IL SOLLEONE 2016

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



BURELLO 2018

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 18 mesi
Lasagne alla bolognese.



... DI GINO ... 2020

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 14.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Risotto con le quaglie.



... LE OCHE ... 2020

Bianco Igt - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Linguine al sugo di totani e piselli.



CAMPO DELLE OCHE
2016 | 2017



IL SAN LORENZO BIANCO
2004 | 2008



Fattoria Villa Ligi

(1985)

Di lunga tradizione, dal capostipite Antonio il testimone è passato ai figli Cesare e Marino e poi al nipote Francesco, per arrivare fino a Stefano che, insieme a Lea, oggi è anima e corpo dell'azienda. Qui si punta sui vitigni autoctoni e in particolare sull'aleatico che, nelle varie declinazioni, è centrale nella produzione dell'azienda. Una conferma, fra i vari e interessanti prodotti presentati, è pure l'insolito Montis Vetuli, a base riesling, che si esprime prossimo all'eccellenza per merito dell'intensità gusto-olfattiva e della lunga e gustosa persistenza. Sempre ottimo il visciolato.

Via Zoccolanti, 25/A - 61045 Pergola (PU)
T. 0721 734351 | M. info@villaligi.it
www.villaligi.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 31 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Stefano e Francesco Tonelli

Cond. enologica: Stefano Tonelli

Cond. agronomica: Lea Pailloncy

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIESLING MONTIS VETULI 2018

Bianco Igt - Riesling 100%

Alc. 12% | € 20 | Bt. 800.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
Compatto e solare giallo che esordisce con scorze di mandarino, stemperate da scie di idrocarburi e guizzi di miele, pesca gialla, ananas e avocado. Di corpo, suadente nell'abbraccio calorico e glicerico, armoniosamente bilanciato da dinamiche acidità e sapidità. Finale lungo e agrumato. Cappelante scottate allo zenzero.



PERGOLA ALEATICO SUPERIORE GRIFOGLIETTO 2018

Rosso Doc - Aleatico 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Beccacce allo spiedo.



WHSILA LA MIA VISCIOLO

Rosso Aromatizzato Dolce - Aleatico 100%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Mousse al cioccolato fondente.



BIANCHELLO DEL METAURO ALBASPINO 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



PERGOLA ALEATICO VERNACULUM 2021

Rosso Doc - Aleatico 100%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Fettuccine al ragù d'agnello.



PERGOLA ROSATO FIORI 2021

Rosato Doc - Aleatico 100%

Alc. 13% | € 9 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 4 mesi
Riso, cozze e zafferano.



RIESLING MONTIS VETULI
2013 | 2017



CHARDONNAY SERALTA
2012 | 2013 | 2014



Fausti

(1997)

La proprietà, sotto la sapiente guida di Domenico D'Angelo, nel proseguire la costruzione di un importante centro enoturistico ha previsto anche la creazione di una fattoria didattica per trasmettere alle nuove generazioni quel contatto con la natura da sempre emblema dell'azienda. Molto interessanti i vini rossi, con Vespro e Perdomenico portabandiera, entrambi segnati dalla presenza del syrah. Fra i bianchi, il Firmum lascia la denominazione ma acquista struttura: il pecorino infatti fermenta e matura anche in barrique, con l'aggiunta di una piccola percentuale di vitigni internazionali.

Contrada Castelletta, 15 - 63900 Fermo (FM)
T. 338 8452530 | M. info@faustivini.com
www.faustivini.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 14 | **Bottiglie:** 170.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Marianna Amici

Cond. enologica: Domenico D'Angelo

Cond. agronomica: Mario Pischedda, Antonio Giuseppe Priolo

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VESPRO 2020

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Syrah 40%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rosso rubino. Splendido corredo olfattivo di marasca sotto spirito, mirtillo, prugna rossa in confettura, rosa rossa appassita, geranio. Riconoscimenti di liquirizia, cacao, pepe nero e chiodi di garofano. L'assaggio è robusto, caldo e con tannini carezzevoli; termina con la mineralità degli idrocarburi. Piccione ai porcini e tartufo nero.



SYRAH PERDOMENICO 2020

Rosso Igt - Syrah 100%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Tagliata al pepe verde.



FALERIO PECORINO AMEDEO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



FIRMUM 2020

Bianco Igt - Pecorino 90%, Riesling 5%, altre varietà 5%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



ROSSO PICENO FAUSTO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%

Alc. 14% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



ROSSO PICENO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 30%, Syrah 10%

Alc. 14% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



VESPRO
2016 | 2017 | 2018



SYRAH PERDOMENICO
2016 | 2017 | 2018

■■■■■
Andrea Felici
(1978)

Leopardo gestisce questa azienda di famiglia con decisa imprenditorialità, puntando solamente sul verdicchio, con poche ma oculte pratiche di cantina, atte a mantenerne la peculiare acidità: cemento per la Riserva, che deve sfidare il tempo, acciaio per il Classico Superiore. Ne consegue una mirabile interpretazione del Verdicchio, con espressioni uniche e identitarie del terroir di Apiro, diverso sia da Matelica che da Jesi. Esempio della finezza gusto-olfattiva di entrambi i vini presentati, con Vigna il Canticco della Figura che prospetta anche un sicuro e lunghissimo futuro.

Contrada Sant'Isidoro, 28 - 62021 Apiro (MC)
T. 335 1338961 | M. leo@andreaefelici.it
www.andreaefelici.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Leopardo Felici
Cond. enologica: Aroldo Bellelli
Cond. agronomica: Stefano Mascioni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO
VIGNA IL CANTICO DELLA FIGURA RISERVA 2019**

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 60 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Paglierino su tonalità dorate. Mosaico olfattivo incantevole, son-
tuoso e interminabile. Miele, botrite, anice e ginestra, poi zenzero,
rosmarino, agrumi e pietra focaia. Glicerico l'assaggio, di grande
potenza aromatica. Lunghissima estensione e grande futuro. Filet-
to di dentice in crosta di patate.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 74.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
CLASSICO VIGNA IL CANTICO
DELLA FIGURA RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE**
2018 | 2019 | 2020

■■■■■
Filodivino
(2013)

Il cambio di enologo si fa notare con due nuovi prodotti che si affacciano sul mercato: Albae, rosato a base di uve lacrima e syrah, e Perturbato, un verdicchio rifermentato in bottiglia, non filtrato né sboccato. Novità si vedono anche in vigna, dove è stato esteso il lavoro sottofila e l'utilizzo di sovescio, e si sta pianificando la conversione alla pratica biodinamica. Lacrima Superiore e Verdicchio Riserva proseguono il loro percorso di rappresentanza e di storicità, ma le due novità sono risultate subito interessanti.

Via Serra, 46 - 60030 San Marcello (AN)
T. 0731 026261 | M. winesales@filodivino.it
www.filodivino.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 19,5 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alberto Gandolfi
Cond. enologica: Luca D'Attoma, Ginevra Esposito
Cond. agronomica: Luca D'Attoma
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE SOARA 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e
Legno 12 mesi
Rosso rubino dagli intarsi purpurei. Fine all'olfatto con profumi che
si propagano in varie direzioni: violetta, prugna rossa, alloro, spezie
dolci, iodio e ceralacca. L'ingresso è caldo e di buona acidità, con un
tannino dosato e di qualità anche se leggermente materico e fer-
roso in chiusura. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO DINO RISERVA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 5.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e
Legno 12 mesi
Linguine allo scoglio.



ALBAE 2021

Rosato Igt - Lacrima 50%, Syrah 50%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Salame d'oca di Mortara.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA DIANA 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Lasagne alle melanzane.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SERRA46 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto alla milanese.



PERTURBATO 2021

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Verdicchio 100%
Alc. 11% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
3 mesi sui lieviti
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
CLASSICO DINO RISERVA**
2015 | 2017 | 2018



**LACRIMA DI MORRO D'ALBA
DIANA**
2017 | 2018 | 2019



Fiorano

(1997)

Le immagini ritratte sulle etichette acquerellate rivelano la filosofia aziendale che vede nella cantina un importante presidio del territorio. Le scelte agronomiche biologiche assecondano i tempi della natura, le estensioni non sono massive, i terreni vengono lavorati solo quando indispensabile, l'utilizzo di rame e zolfo è ridotto al minimo. I vini confermano l'impegno dell'azienda: omaggiano uve nere e bianche locali e tradizioni, ma anche la voglia di sperimentare e guardare avanti senza, tuttavia, dimenticare il passato.

Contrada Fiorano, 19 - 63067 Cossignano (AP)
T. 0735 98247 | M. info@agrifiorano.it
www.agrifiorano.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 9 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Paolo Beretta, Paola Massi e Adriana Stracci
Cond. enologica: Lucio Matricardi, Paolo Beretta
Cond. agronomica: Fabio Vallorani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GALLO OTTO 2018

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Syrah 50%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 1.500 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Rubino giovanile. Ricama viola, lavanda e rosa canina. Dispensa foglie di tè e pepe nero con risvolti di china e cioccolato, visciola e composta di fragole. Ha grazia e classe, proporzione e incisività. Animato da tenace grip fresco-sapido, mostra tannino calibrato e felici ritorni. Profondo e unico. Capretto allo spiedo.



SER BALDUZIO 2017

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Stracotto d'asino.



GIULIA ERMINIA 2020

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



SANGIOVESE I PAOLI 2021

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



OFFIDA PECORINO DONNA ORGILLA 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Calamari con ripieno di tarassaco e patate.



KAMI 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Tartare di gamberi.



GIULIA ERMINIA
2017 | 2018 | 2019



OFFIDA PECORINO DONNA ORGILLA
2018 | 2019 | 2020



Fiorini

(1930)

Più della pandemia poté la siccità in casa Fiorini, ma la sensibile riduzione delle rese non ha inciso sul livello qualitativo. Implementata la modalità delle vendite dirette al consumatore, con l'on-line, si pensano sempre nuovi prodotti per il mercato; il futuro prossimo vedrà un Metodo Martinotti Rosé, ottenuto in prevalenza da uve sangiovese. Bianchetto come al solito molto intriganti e caratteristici del vitigno. Il top player è però il Radiant, un blend insolito di verdicchio e bianchetto. Una conferma consueta il Sangiovese Riserva dedicato al fondatore, Luigi Fiorini.

Via Giardino Campioli, 5 - Barchi - 61038 Terre Roveresche (PU)
T. 0721 97151 | M. info@fioriniwines.it
www.fioriniwines.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 50 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Carla Fiorini
Cond. enologica: Emiliano Falsini, Carla Fiorini
Cond. agronomica: Gianni Modesti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RADIANT'20 2020

Bianco Igt - Verdicchio 70%, Bianchetto 30%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Paglierino compatto con venature dorate. Evoca suggestioni di camomilla, ginestra, bergamotto, erba cedrina, salvia e banana. Delicatamente salmastro. Abbrivio gustativo intenso e citrino. Regala esuberante freschezza, ben bilanciata da morbidezza e sapidità. Sfuma lentamente su tratti mineral-solfurei. Salmone al timo.



COLLI PESARESI SANGIOVESE LUIGI FIORINI RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 30 mesi
Filetto al vino rosso e scalogno.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE ANDY'20 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE TENUTA CAMPIOLI 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 62.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



ROY'20

Rosso - Canaiolo 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Costolette d'agnello alle erbe.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE BUCCINATO DI CAMPIOLI 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 13 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE TENUTA CAMPIOLI
2018 | 2019 | 2020



COLLI PESARESI SANGIOVESE LUIGI FIORINI RISERVA
2015 | 2016 | 2017



Fontezoppa

(1999)

Grazie a un'intelligente conduzione agronomica e all'annata asciutta, l'azienda ha saputo confermare i buoni risultati del passato. La scelta di vigneti dislocati tra collina e mare e la vendemmia anticipata sono risultate di sicuro strategiche per mediare i capricci meteorologici, soprattutto per le varietà precoci. Lo spumante Dosaggio Zero documenta la grande versatilità del Ribona. Sempre ai massimi livelli la Vernaccia spumantizzata, sia nella versione dolce che in quella secca, capaci di appagare tutte le richieste. Morò e Pepato completano il quadro di utilizzo delle uve vernaccia.

Contrada San Domenico, 38 - 62012 Civitanova Marche (MC)
T. 0733 790504 | M. info@cantinefontezoppa.com
www.cantinefontezoppa.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 45 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Piero Luzi

Cond. enologica: Giovanni Basso

Cond. agronomica: Giovanni Basso, Andrea Pala

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI MACERATESI RIBONA SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Maceratino 100%

Alc. 12% | € 21 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Giallo sole, intenso. Fitto perlage. Un prato di ginestre, gelsomini, camomilla, poi prugna gialla, mela e giuggiola. Accenni di crosta di pane e lieviti. La bollicina croccante conferisce al gusto bella freschezza. Sapido e morbido, sfocia lentamente su aromi di frutta esotica. Fritto di panza.



SERRAPETRONA MORÒ 2019

Rosso Doc - Vernaccia nera 100%

Alc. 15% | € 56 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA SELEZIONE FABRINI DOLCE

Rosso Docg Metodo Martinotti Dolce - Vernaccia nera 100%

Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
3 mesi sui lieviti
Sfogliatelle Santa Rosa.



SERRAPETRONA PEPATO 2020

Rosso Doc - Vernaccia nera 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Straccetti di cavallo.



COLLI MACERATESI RIBONA ALTABELLA 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli asparagi e provola affumicata.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA SELEZIONE FABRINI SECCO

Rosso Docg Metodo Martinotti - Vernaccia nera 100%

Alc. 12% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
3 mesi sui lieviti
Tortellini in brodo.



I TERRENI DI SANSEVERINO ROSSO PASSITO CASCIA

2009 | 2010 | 2011



SERRAPETRONA MORO'

2018



Garofoli

(1901)

È una delle aziende vinicole più antiche delle Marche, rimasta sempre a conduzione familiare, negli ultimi decenni con Carlo alla guida tecnica e il fratello Gianfranco alla guida commerciale. Verdicchio, con le vigne a Montecarotto, e montepulciano, con le vigne invece più vicine alla cantina, sono al centro della produzione e tra i vini che ne derivano sono all'apice rispettivamente il potente Serra Fiorese Riserva e il Grosso Agontano Riserva. Tra tutte le declinazioni è impossibile ignorare i Metodo Classico, che rientrano nella tradizione e nella storia della casa.

Via Carlo Marx, 123 - 60022 Castelfidardo (AN)
T. 071 7820162 | M. info@garofolivinini.it
www.garofolivinini.it

Viticultura: Convenzionale e certificata SQNPI

Ettari: 50 | **Bottiglie:** 1.400.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli

Cond. enologica: Carlo Garofoli

Cond. agronomica: Carlo Garofoli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SERRA FIORESE RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi
Giallo paglierino con bagliori dorati. Profumi immediati di ginestra, zagara, pesca gialla e mandorla tostata; seguono anice e zenzero. Assaggio incentrato su potente espressione calorica, tempestivamente ingentilita da briosi e vibranti toni sapidi. Epilogo con echi ammandorlati e agrumati. Branzino al forno con erbe aromatiche.



CONERO GROSSO AGONTANO RISERVA 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 14% | € 22 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%

Alc. 12% | € 20 | Bt. 17.600 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Cotoletta di tonno al sesamo.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE PAS DOSÉ 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%

Alc. 12% | € 28 | Bt. 1.900 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Crostini con burro e salmone.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE PODIUM 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Capitone in umido.



GAROFOLI BRUT ROSÉ 2019

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 100%

Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE PAS DOSÉ

2010 | 2012 | 2013



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SERRA FIORESE RISERVA

2015 | 2016 | 2017



Piergiovanni Giusti

(1930)

Dopo qualche anno di assenza torna la selezione Luigino, il Lacrima Superiore dedicato al babbo di Giovanni, che tanto contribuì alla preservazione della varietà autoctona. Ora nella vigna del Castellaro, protetta a nord dalle case di Montignano e con il mare sullo sfondo, le cure sono indirizzate alla coltivazione del lacrima, allo scopo di esaltarne le caratteristiche varietali. Ben riuscita la versione innovativa senza solfiti aggiunti, piacevolissimo Le Rose di Settembre, uno tra i primi rosati da uve lacrima, molto degna di nota la bollicina per l'elevato livello dei profumi fruttati.

Strada del Castellaro, 97 - Frazione Montignano - 60019 Senigallia (AN)

T. 071 918031 | M. info@lacrimagiusti.it

www.lacrimagiusti.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 13,5 | **Bottiglie:** 42.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Piergiovanni Giusti

Cond. enologica: Piergiovanni Giusti, David Soverchia

Cond. agronomica: Piergiovanni Giusti

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE LUIGINO 2018

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 2.000 | Mat. Acciaio 18 mesi

Carminio di buona consistenza. Debutta con incredibili slanci di confetture di frutti rossi, mora di gelso e ribes nero, cannella e liquirizia. Al palato è fresco, sapido con un tannino cesellato ancora percettibile, bilanciato dal volume alcolico. La chiusura è giocata sui toni di frutti e spezie. Tacchino stufato con peperoni e radicchio.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA 9 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rigatoni al ragù bianco di carne.



LE ROSE DI SETTEMBRE 2021

Rosato Igt - Lacrima 100%

Alc. 11% | € 6 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Lasagne di verdure.



BOLLAROSA BRUT

Rosato Metodo Martinotti - Lacrima 100%

Alc. 12% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

4 mesi sui lieviti

Insalata di mare.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 13% | € 8 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Risotto ai finferli.



ANIMA ROSA 2021

Rosato Igt - Lacrima 100%

Alc. 11% | € 6 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Pizza capricciosa.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE ORIGINI

2015 | 2018



LACRIMA DI MORRO D'ALBA

2017 | 2019 | 2020



Gobbi & Mannocchi

(2010)

I vini biologici e vegani che hanno anche la caratteristica di non prevedere l'aggiunta di solfiti vanno a formare la linea Naturali per Sapienza, a fianco della più tradizionale Poderi dei Colli: alcune etichette della linea sono ottenute dalla vinificazione di monovitigno, come il Sasso di Corva da sangiovese. Da segnalare la produzione dello spumante Osso, un rosato ottenuto con il Metodo Ancestrale da uve montepulciano e sangiovese: svetta con impeccabilità nella tipologia, confermando la padronanza tecnica nei diversi metodi di produzione.

Contrada Piagge, 3 - Frazione Porchia - 63068 Montalto delle Marche (AP)

T. 0736 828563 | M. info@gobbiemannocchi.it

www.gobbiemannocchi.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 40 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Tiziana Gobbi

Cond. enologica: Massimo Urriani

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



OSSO EXTRA BRUT 2021

Rosato Metodo Ancestrale - Montepulciano 65%, Sangiovese 35%

Alc. 12% | € 18 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti

Rosa tenue, fini bollicine. Profuma di mandarino e glicine, con nuance di lievito e allusioni di mandorla e ribes. Bocca squisita e di buona struttura, con una sferzante acidità arricchita dalla carezzevole effervescenza. Aromi di arancia sanguinella nell'intrigante chiosa. Tartare di gamberi.



OFFIDA PECORINO ETHOS PODERI DEI COLLI 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



OFFIDA PECORINO PODERI DEI COLLI 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%

Alc. 13% | € 11 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Seppie in umido con piselli.



OFFIDA ROSSO RIGÒ PODERI DEI COLLI 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



OFFIDA PASSERINA PODERI DEI COLLI 2021

Bianco Docg - Passerina 100%

Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Branzino al cartoccio.



SANGIOVESE SASSO DI CORVA 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Faraona ripiena con salsa tartufata.



Guerrieri

(1800)

Sempre fedeli alle due parole chiave, territorialità e sostenibilità, Luca e Alberto hanno aperto la sala degustazione anche a mostre di artisti locali e hanno ospitato studenti d'oltreoceano nella loro azienda ormai completamente green in tutte le fasi della produzione. Questa linea di conduzione viene apprezzata anche dalla clientela, rimasta sempre fedele ai loro prodotti. Il podio dell'eccellenza spetta con merito al Guerriero della Terra, rosso da vitigni autoctoni, per il notevole equilibrio raggiunto e l'armonia dimostrata.

Via San Filippo, 24 - Piagge - 61038 Terre Roveresche (PU)
T. 0721 890152 | M. info@aziendaguerrieri.it
www.aziendaguerrieri.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 58 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Luca Guerrieri
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GUERRIERO DELLA TERRA 2019

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 10%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino. Ouverture balsamica, eucalipto, fiori appassiti, intreccio di humus, polvere di caffè, tabacco dolce. Cenno di goudron, poi frutti rossi sotto spirito. La beva è sferica, accarezzata dall'alcol e dal tannino serico. Freschezza succosa e totale equilibrio. Lungheggia su confettura di more. Lepre alla cacciatora.



COLLI PESARESI SANGIOVESE GALILEO RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Montepulciano 10%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello in umido.



GUERRIERO NERO 2020

Rosso Igt - Montepulciano 40%, Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE CELSO 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Linguine all'astice.



GUERRIERO BIANCO 2020

Bianco Igt - Bianchetto 90%, Verdicchio 10%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 4 mesi
Filetto di dentice in crosta di patate.



GUERRIERO DEL MARE 2020

Bianco Igt - Bianchetto 100%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 4 mesi e Cemento 4 mesi
Risotto alla graneola.



**COLLI PESARESI SANGIOVESE
GALILEO RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



GUERRIERO DEL MARE
2018 | 2019



Il Conte Villa Prandone

(1988)

Una famiglia di viticoltori il cui motto è: vitigno giusto, sul terreno giusto. L'argilla infatti regala vini possenti e dalla buona acidità. Inoltre l'azienda opera per la conservazione della vegetazione per garantire la biodiversità. In cantina si preferisce l'acciaio per la praticità ma non si disdegna il cemento e, per i rossi, si utilizza un'alternanza di legno grande e piccolo. Anche quest'anno risultano confermate le aspettative proprio sui vini rossi, con doverosa menzione del Lu Kont, splendida interpretazione in purezza del vitigno montepulciano.

Contrada Colle Navicchio, 28 - 63076 Montepulciano (AP)
T. 0735 62593 | M. info@ilcontevini.it
www.ilcontevini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Fratelli De Angelis
Cond. enologica: Emmanuel De Angelis
Cond. agronomica: Walter De Angelis, Samuel De Angelis
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LU KONT 2019

Rosso Igp - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi e Cemento 15 mesi
Rosso cremisi vivace. Naso sfaccettato e vigoroso: confettura di ribes rosso, viola essiccata, vaniglia, cardamomo, china. Rinfrescanti bacche di ginepro e alloro. Sorso morbido e rotondo nonostante l'incessante, fitta e dissetante trama tannica. Interminabile progressione gustativa. Capriolo con salsa di ribes rosso.



MERLOT IX PRANDONE 2019

Rosso Igp - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 89 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi e Cemento 15 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



PICENO SUPERIORE MARINUS 2020

Rosso Dop - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



ZIPOLO 2019

Rosso Igp - Merlot 70%, Sangiovese 15%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



OFFIDA PECORINO NAVICCHIO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 8 mesi
Pesce spada gratinato.



FALERIO PECORINO AURATO 2021

Bianco Dop - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Tagliolini all'astice.



IX PRANDONE
2015 | 2016 | 2017



LU KONT
2016 | 2017 | 2018



Il Pollenza (2000)

Aria di novità in azienda con un restyling della comunicazione, dal sito alle etichette, e con il potenziamento dell'e-commerce per consentire ai vini della casa di arrivare lontano. Un'estate calda e siccitosa l'ultima, nella quale i terreni ghiaiosi, aiutati da irrigazione a goccia, e quelli argillosi si sono espressi al meglio nelle varietà tardive. Accanto all'autoctono maceratino ci sono i vitigni internazionali che esprimono l'ecletticità dell'azienda, come nel potente ma garbato Il Pollenza. Sempre estremamente piacevole il Pius IX Mastai, da uve sauvignon appassite in pianta.

Contrada Casone, 4 - 62029 Tolentino (MC)
T. 0733 961989 | M. lacantina@ilpollenza.it
www.ilpollenza.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Aldo Brachetti Peretti
Cond. enologica: Giovanni Campodonico, Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Giovanni Campodonico
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IL POLLENZA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Cabernet franc 7%, Petit verdot 3%
Alc. 14% | € 67 | Bt. 15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi
Rubino impenetrabile. Esempio del naso, di piccoli frutti neri, di vaniglia e stilla vegetale di peperone. Regala sensazioni di tartufo nero e tabacco dolce. Tannicità, alcol e morbidezza si contendono la supremazia permettendo all'assaggio di arrivare all'equilibrio. Finale di piccoli frutti neri. Beccacce allo spiedo.



PIUS IX MASTAI 2018

Bianco Passito - Sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 33 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Acciaio 14 mesi e Cemento 14 mesi
Tarte Tatin di mele.



CABERNET FRANC COSMINO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



COLLI MACERATESI RIBONA ANGERA 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
Vastedda della Valle del Belice.



SAUVIGNON BLANC BRIANELLO 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 25.000 | Ferm. Cemento
Vellutata di zucca e porri.



PORPORA 2019

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Merlot 20%, Sangiovese 20%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 60.000 | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Trippa in umido.



PIUS IX MASTAI
2014 | 2015 | 2017



IL POLLENZA
2016 | 2017 | 2018



La Calcinara (2007)

Sono già quindici anni che i fratelli Berluti, entrambi enologi, hanno intrapreso questo progetto, invece di proseguire nell'avviata azienda di famiglia. La sostenibilità è stata da subito il motore delle tecniche agronomiche praticate, l'esaltazione delle caratteristiche varietali e locali del montepulciano è tuttora lo scopo perseguito. Ne conseguono i Conero Riserva di grande finezza e chiarezza espressiva, ma anche Il Cacciatore di Sogni, un Rosso Conero davvero da sogno. A contorno un montepulciano rosato a breve macerazione e un bianco insolito, una miscela con il verdicchio.

Via Calcinara, 102/A - Località Candia - 60131 Ancona (AN)
T. 393 3565044 | M. info@lascalcinara.it
www.lascalcinara.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 11,5 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Paolo ed Eleonora Berluti
Cond. enologica: Eleonora Berluti, Paolo Berluti
Cond. agronomica: Paolo Berluti, Mario Berluti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CONERO FOLLE RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 28 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi e Cemento 24 mesi
Manto rubino dai riflessi violacei. Fruttato maturo di more e ciliegie in gelatina, toni speziati di pepe ed erbe, poi tabacco e scie di cacao amaro. Il tannino scalpita con la sua ruvidezza non aggressiva e fa presagire lunghe evoluzioni; il sorso caldo chiude con veli di mandorla. Prospettico. Stinco d'agnello al forno.



ROSSO CONERO IL CACCIATORE DI SOGNI 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



CONERO TERRA CALCINARA RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 90%, Sangiovese 10%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Costolette di maiale alla brace.



CLOCHARD 2021

Bianco Igt - Verdicchio 90%, Chardonnay 5%, Malvasia 5%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Cemento 4 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



MUN 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Brodetto all'anconetana.



CONERO FOLLE RISERVA
2013 | 2016 | 2017



CLOCHARD
2017 | 2018 | 2019



La Collina delle Fate

(2010)

Situata in una posizione panoramica incantevole, questa giovane cantina è guidata con mano ferma da Ludovica, che ha recentemente avviato il percorso di conversione al biologico e lavora chardonnay, pinot nero e sauvignon, spaziando dal Metodo Classico alla barrique, passando per l'acciaio e il legno grande. Tanti gli eventi mirati alla promozione dei vini e degli oli, che riescono a eccellere nonostante il periodo caratterizzato da una forte siccità. I campioni presentati, ottenuti da annate più fresche, rispecchiano la grande attenzione che la proprietà investe nella produzione.

Località San Venanzio, 88 - 61034 Fossombrone (PU)
T. 0721 715018 | M. info@collinadellefate.com
www.collinadellefate.com

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Berloni
Cond. enologica: Luciano Tranquillini
Cond. agronomica: Giuseppe Colantoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHARDONNAY ADAGIO 2016

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Splendente oro verde, luminosissimo. Sinfonie speziate di vaniglia e liquirizia si fondono a refoli di frutti tropicali maturi quali ananas e maracuja, fiori gialli, mimosa. Delicate sfumature di pietra focaia. Sorso snello, rinfrescante, voluminoso, equilibrato, con la chiusura decisamente sapida. Pesce spada gratinato.



PINOT NERO ARTE SIA 2016

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Coniglio alla cacciatora.



M'ARTE BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
48 mesi sui lieviti
Polpo alla Luciana.



CHARDONNAY ALCAICO 2015

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



La Montata

(2003)

Si dichiara l'unico produttore al mondo di vini passiti da uve affumicate. La cantina, infatti, ha riscoperto l'antica usanza contadina locale di fare appassire le uve in ambienti saturi di fumo. Punto fermo è quello di produrre vini con minore intervento di chimica possibile, partendo da antiche varietà di trebbiano, incrocio Bruni 54, sauvignon e altre uve nere. Obiettivo raggiunto con fatica per il calo produttivo dovuto alle gelate di aprile e alla siccità del periodo. Conquista a buon titolo l'eccellenza Estasi, intreccio di moscato e sauvignon, grande passito nel solco della tradizione.

Località Montata, 54 - 61048 Sant'Angelo in Vado (PU)
T. 349 6031479 | M. info@vinilamontata.it
www.vinilamontata.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luciana Dini
Cond. enologica: Giancarlo Soverchia
Cond. agronomica: David Soverchia, Gianbattista Penserini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MOSCATO SAUVIGNON PASSITO ESTASI 2017

Bianco Igt Passito - Moscato 50%, Sauvignon 50%
Alc. 13% | € 18 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
Ambrato lucente e consistente. Ventaglio inebriante di profumi: buccia d'arancia candita, zafferano, cera d'api, uvetta, albicocca matura, mandorla e dattero. Assaggio soavemente dolce, morbido ma fresco e sapido: tutto in ottimo equilibrio. L'interminabile persistenza lo fa apprezzare anche da solo. Pasticceria napoletana.



PICO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Moscato 40%, Trebbiano 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Petto d'anatra all'arancia.



BRUNI 54 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



PINOT NERO ARTE SIA
2014 | 2015



CHARDONNAY ALCAICO
2014



PICO
2015 | 2017 | 2019



BRUNI 54
2016 | 2017 | 2019

92



La Staffa

(1992)

Riccardo Baldi è un giovane e talentuoso imprenditore che punta su un'agricoltura poco impattante, atta a stimolare gli apparati radicali delle viti ad andare in profondità. I vigneti, ricchi di carbonato di calcio, permettono al Verdicchio, vero fulcro della produzione aziendale, di presentarsi con una pregiata sapidità: le caratteristiche organolettiche del Classico Superiore esprimono al meglio questo terroir. Una sorpresa per gusto e facilità di beva la novità di quest'anno, Euphoria, un rosato estivo, ottenuto da uve montepulciano.

Via Castellaretta, 19 - 60039 Staffolo (AN)
T. 338 1551329 | M. info@vinilastaffa.it
www.vinilastaffa.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Riccardo Baldi
Cond. enologica: Riccardo Baldi, Umberto Trombelli
Cond. agronomica: Luca Severini, Riccardo Baldi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE LA STAFFA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Cemento 6 mesi
Screziature verdoline nel sipario paglierino. Prologo: pesca gialla, ananas, acacia; atto primo: suggestioni marine che riconducono alla salina sobrietà dell'alga. Atto secondo: la freschezza si fa protagonista del bel corpo. Epilogo: aromi erbacei a suggerire piacevolezza di beva. Piovra arrostita.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RINCROCCA RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Parmigiano Reggiano Riserva.



EUPHORIA 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



Lanari

(1980)

Le cuvée del montepulciano ci sono tutte: il Rosso Conero giovane e di beva immediata, anche per consumo quotidiano, dalla Vigna del Pescatore; il Fabbio imponente, strutturato e solido, dalla Vigna del Carcere; l'Aretè muscoloso ma agile, elegantissimo blend delle due vigne. Vigne immerse nel teatro del Parco Naturale del Conero, in linea d'aria a solo qualche centinaio di metri dal Mare Adriatico, curate amorevolmente dalla squadra di famiglia. Poi vinificazioni delicate, tecnica delle fecce fini, maturazioni e affinamenti lenti e pazienti per vini solari, marini, equilibrati e armoniosi.

Via Pozzo, 142 - Frazione Varano - 60129 Ancona (AN)
T. 347 9271435 | M. info@lanarivini.it
www.lanarivini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luca Lanari
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Renato Frontini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CONERO ARETÈ RISERVA 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi
Rubino dai lampi appena violacei. Profilo olfattivo che, inizialmente, rimanda alla vaniglia e poi vira verso sensazioni floreali di rosa rossa. Percezioni balsamiche. Dal corpo muscoloso ma agile e dal tannino vellutato, ben integrato con le altre componenti. La risacca aromatica è floreale e speziata. Fagiano arrosto.



CONERO FABBIO RISERVA 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Tordi in salmi.



ROSSO CONERO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetto di maiale lardellato.



SOLOSARA 2021

Bianco Igt - Trebbiano 34%, Malvasia 33%, Verdicchio 33%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risi e bisi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE LA STAFFA
2019 | 2020



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RINCROCCA RISERVA
2017 | 2018



CONERO ARETÈ RISERVA
2016 | 2017 | 2018



CONERO FABBIO RISERVA
2016 | 2017 | 2018

Le Caniette

(1897)

Giovanni è proprietario unico solo da questo maggio, ma da sempre ha rappresentato l'anima pulsante della cantina. La sua passione per la conoscenza di territori e vitigni e la qualità del suo lavoro lo portano oggi a regalarci bottiglie di grande personalità, in taluni casi vini da meditazione, profondi, pregiati e di grande corpo. In queste caratteristiche si rispecchiano i due possenti Piceno Superiore. Nel Cinabro invece c'è una nuova interpretazione del vitigno grenache, una versione spudoratamente provenzale, come Giovanni stesso ama definirla.

Contrada Canali, 23 - 63065 Ripatransone (AP)
T. 0735 9200 | M. info@lecaniette.it
www.lecaniette.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 16 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Giovanni Vagnoni

Cond. enologica: Giovanni Vagnoni

Cond. agronomica: Giovanni Vagnoni

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PICENO SUPERIORE NERO DI VITE 2015

Rosso Doc - Montepulciano 45%, Sangiovese 45%, Grenache 10%
Alc. 14% | € 32 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Rosso granato fitto. Fragranze signorili di rabarbaro, echinacea, glicine e narciso. Ancora, legno secco, cumino e zafferano, anguria e visciola. In bocca esordisce caldo e sapido; bella freschezza e tannino calibrato. Buon equilibrio. Finale inedito, porta con sé tracce di frutta cotta. Carré di maiale alle prugne.



PICENO SUPERIORE MORELLONE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 27.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



GRENACHE CINABRO 2018

Rosso Igp - Grenache 100%
Alc. 14% | € 95 | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Filetto di scottona in sfoglia.



PICENO ROSSO BELLO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Bracioline di maiale al calvados.



SINOPIA EXTRA BRUT

Rosato Igt Metodo Martinotti - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
14 mesi sui lieviti
Cappesante scottate allo zenzero.



OFFIDA PECORINO IO SONO GAIA NON SONO LUCREZIA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Capitone in umido.



PICENO SUPERIORE MORELLONE
2015 | 2016 | 2017



CINABRO
2015 | 2016 | 2017

Le Corti dei Farfensi

(1997)

Una casa colonica ristrutturata con gusto, pur mantenendone inalterate le caratteristiche originarie, in un areale vocato per la coltivazione della vite: è la sede di questa piccola realtà. La produzione focalizzata sui vitigni territoriali segue i dettami dell'agricoltura biologica, secondo l'indirizzo voluto fin dall'inizio dal titolare Marco, nel rispetto della materia prima e della genuinità del risultato finale: il vino. Ottimi vini rossi che spiccano per la loro struttura e complessità, pur mantenendo una beva ottimale anche in presenza di una longevità importante.

Via Molino, 12 - 63826 Moresco (FM)
T. 0734 274111 | M. info@lecortideifarfensi.it
www.lecortideifarfensi.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 30 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Marco e Antonella Cavalieri

Cond. enologica: Marco Cavalieri

Cond. agronomica: Marco Cavalieri

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ABATE PIETRO 2017

Rosso Igp - Montepulciano 80%, Syrah 20%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 10.000 | Mat. Legno 16 mesi
Rubino, di consistenza. Uno sciame di profumi che circonda: prima un cenno di cumino, poi spazio alla marasca e al geranio, ancora tratti di ceralacca, tabacco e goudron. Il sorso è avvolgente e il tannino in piena evoluzione è fine. L'acidità sottolinea la predisposizione a essere stappato anche tra svariati anni. Capriolo con salsa di ribes rosso.



ROSSO PICENO SUPERIORE S. IOSEPH 2019

Rosso Dop - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 20.000 | Mat. Legno 14 mesi
Spezzatino di manzo.



SANGIOVESE CLOS 2019

Rosso Igp - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



SANGIOVESE CLOS
2016 | 2017 | 2018



FALERIO PECORINO CURTES
2015 | 2017 | 2020



Le Senate (2003)

Un anno gratificante per Giulio Visi quello trascorso, visto il successo ottenuto a livello sia regionale che nazionale con i suoi prodotti. Dai vini più semplici e immediati a quelli più strutturati ed evoluti, la ricerca della qualità è sempre il traguardo finale. Ciò comporta sperimentare sempre soluzioni diverse, lasciando immutata la scelta originaria dei vitigni internazionali. L'eccellenza del Cacinello è sicuramente emblematica della personalità dei suoi vini e rappresentativa del duro lavoro che si svolge in vigna.

Contrada Barbolano, 14 - 63824 Altidona (FM)
T. 348 7807017 | M. info@lesenate.it
www.lesenate.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giulio Visi
Cond. enologica: Giulio Visi
Cond. agronomica: Giulio Visi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CACINELLO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Barlumi violacei su cuore rubino. Pepe nero in evidenza. Poi l'invito di viola, mirtillo maturo, nocciola tostata, cacao, humus e cuoio. Assaggio di grande corpo, freschezza e morbidezza sono ben bilanciati e il tannino si integra millimetrico. Estensione asciutta e appagante. Braciola di cervo con salsa di ribes.



BLU VELLUTO SPENTO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Beccacce allo spiedo.



BARBULA 2020

Rosso Igt - Merlot 95%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Stufato di daino.



'SCIUCCAPANZA 2021

Rosato Igt - Merlot 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



SCIROCCO DA MARE 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 6 mesi
Baccalà mantecato.



BLU VELLUTO SPENTO
2015 | 2016 | 2017



CACINELLO
2014 | 2015 | 2016



Le Stroppigiose (1963)

Alessandra, dopo la laurea in enologia e un tirocinio al centro ricerche della E. & J. Gallo Winery in California, ha preso in mano la conduzione agronomica ed enologica, impiantando subito circa due ettari di nuove viti, metà verdicchio e metà sangiovese e merlot. L'esperienza acquisita è fondamentale per la scelta del giusto momento vendemmiale tramite l'analisi sensoriale delle uve. I vini hanno l'imprinting ben definito del territorio, freschi e consistenti, con giusto alcol e un'importante sapidità. L'azienda agricola, con annesso agriturismo, produce anche cereali, olio e carni.

Località Stroppigliosi, 9 - 62022 Castelraimondo (MC)
T. 329 5877914 | M. info@pietramaula.it
www.lestroppigiose.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Alessandra Venanzoni
Cond. enologica: Alessandra Venanzoni
Cond. agronomica: Alessandra Venanzoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DI MATELICA CAVALLO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 22 mesi
Livrea giallo paglierino che vira verso l'oro. Fine all'olfatto, con citazioni di ginestra e cedro, didascalie di ghiaia e crosta di pane. L'ingresso è caldo e sapido, con un spinta acida non indifferente. Il retrogusto resta fedele al naso, si aggiunge una leggera tostatura nel setale. Filetto di branzino gratinato.



PIETRA MAULA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Merlot 15%, Barbera 5%, Pinot nero 5%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e
Legno 2 mesi
Pasta alla Norma.



VERDICCHIO DI MATELICA ARPÍA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Filetti di trota al vapore con maionese.



Le Vigne di Clementina Fabi

(2010)

L'azienda è oggi condotta dalla figlia di Clementina, Loretta, ed è inserita nel gruppo Gemme dei Sibillini, una rete di micro realtà di artigiani e produttori agroalimentari, che si distinguono per aver sviluppato un prodotto unico e originale, con elevati standard di qualità. La collaborazione prestata dall'enologa Paola Cocci Grifoni offrirà un nuovo dinamico impulso verso questo obiettivo, soprattutto dalla prossima vendemmia. Il Cabernet Sauvignon appare in quest'occasione l'espressione più ricercata e seducente dell'azienda; l'Offida Pecorino suscita emozioni lusinghiere.

Contrada Franile, 3 - 63069 Montedinove (AP)
T. 0736 828217 | M. info@levignediclementinafabi.it
www.levignediclementinafabi.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Clementina Fabi
Cond. enologica: Studio Enologico Associato Luigi Costantini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CABERNET SAUVIGNON CERÌ 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Impenetrabile rubino. Naso ricco e aristocratico, composto da ciliegia e amarena in sciroppo, movimentato da spolverate di cacao e carruba fino a briose pungezze speziate. Abbrivio convincente, appagante, il tannino dialoga con l'alcool pervadendo il sorso equilibrato e decisamente esteso. Tagliata al pepe verde.



OFFIDA PECORINO CERÌ 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



ROSSO PICENO CERÌ 2020

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Sangiovese 15%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 6.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di cervo ai mirtilli.



SYRAH 2018

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Petto di germano reale al balsamico.



TERRE DI OFFIDA PASSERINA SPUMANTE BRUT 12

Bianco Doc Metodo Martinotti - Passerina 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
12 mesi sui lieviti
Frittura di rane e verdure croccanti.



OFFIDA PASSERINA CERÌ 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 6.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Soufflé con pecorino e crema di patate.



Libenzi

(1953)

Rassicurati dalla ripresa del mercato locale e dei loro acquirenti esteri di riferimento, Andrea e Chiara, i figli di Laila, stanno portando a compimento quello che da tempo era un loro grande sogno. Ecco allora il lavoro per ricavare all'interno della sede alcuni spazi destinati unicamente alla degustazione dei loro prodotti da parte degli enonauti, sempre più numerosi. Merito di quest'ultima generazione è la proposta di vini allineati alla tradizione ma con gli accorgimenti della moderna tecnologia: Verdicchio e vini rossi strutturati, così come avrebbe voluto il bisnonno Aristide.

Via San Filippo sul Cesano, 27 - 61040 Mondavio (PU)
T. 0721 979353 | M. info@lailalibenzi.it
www.lailalibenzi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Laila Libenzi
Cond. enologica: Arnoldo Bellelli
Cond. agronomica: Luca Severini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI POGGIO CASALTA 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Brillante paglierino. Netti i toni ammandorlati e i tratti floreali di sambuco e biancospino. La successione offre il vegetale di finocchio e il fruttato di prugna gialla e pompelmo. Ottimo il palato, fresco e caldo, in buon equilibrio. La chiusura è sapida e lunga. Sauté di cozze.



ROSSO CONERO ZIZZERO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



ROSSO PICENO RUBIDEO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Petto d'anatra alle prugne.



SAUVIGNON PRIMO LATERE 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BACCALORO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto ai frutti di mare.



ROSSO CONERO ZIZZERO
2017 | 2018 | 2019



TORRILE
2014 | 2017



Roberto Lucarelli

(1986)

Periodo colmo di soddisfazioni per Roberto: ottimo il riscontro di clientela per la struttura enoturistica inaugurata la scorsa estate e la recente apertura di un punto vendita a Fano che è coinciso con la ripresa delle vendite, soprattutto a livello di ristorazione. In cantina l'investimento più importante è stato l'acquisto di una moderna pressa sottovuoto per lavorare l'uva a grappolo intero. Bianchetto e Sangiovese rappresentano il fulcro della produzione. Colpisce il Focara che, con la vinificazione in bianco del pinot nero, regala contrasti di freschezza e potenza e un'insolita beva.

Via Piana, 20 - Località Ripalta - 61030 Cartoceto (PU)
T. 0721 893019 | M. info@roberto-lucarelli.com
www.roberto-lucarelli.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 46 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Roberto Lucarelli
Cond. enologica: Marco Gozzi
Cond. agronomica: Roberto Lucarelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI PESARESI SANGIOVESE GOCCIONE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 12.650 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Cromia rubino dai solchi granato. Frequenza olfattiva giocata su toni fruttati e floreali, ciliegia e ciclamino, e su incisive tracce balsamiche che si aprono al pepe nero e al tabacco. La personalità del tannino, ancora aggressiva, fa emergere una singolare freschezza e una lieve sapidità. Costine d'agnello in crosta di noci.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE ROCHO 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO FOCARA BLANC DE NOIR 2020

Bianco Doc - Pinot nero 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



BIANCHELLO DEL METAURO LA RIPE 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%

Alc. 13% | € 7 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



COLLEMARE 2021

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Sauvignon 50%

Alc. 13% | € 9 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Frittata di erbette.



COLLI PESARESI SANGIOVESE LA RIPE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Merlot 15%

Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



BIANCHELLO DEL METAURO LA RIPE

2018 | 2019 | 2020



COLLI PESARESI SANGIOVESE GOCCIONE

2016 | 2017 | 2018



Lucchetti

(1980)

Ormai Paolo è da anni un punto di riferimento della zona, per lo studio e la cura che mette nella conduzione del vigneto e nella vinificazione. Difficile non trovarlo tra i filari a prendersi cura pianta dopo pianta delle viti, per conoscerle, limitare al minimo gli interventi e renderle capaci di esprimere il massimo. Pioniere del tappo a vite Stelvin in una zona che ancora lo considera un azzardo, la gamma dei suoi prodotti è sempre all'altezza delle aspettative. Lo dimostrano il Lacrima Superiore Guardengo e il Verdicchio Classico Superiore Vigna Vittoria, ciascuno nella propria varietà.

Via Santa Maria del Fiore, 17 - 60030 Morro d'Alba (AN)
T. 0731 63314 | M. info@mariolucchetti.it
www.mariolucchetti.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mario Lucchetti
Cond. enologica: Alberto Mazzoni
Cond. agronomica: Pierluigi Donna
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE GUARDENGO 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
Splendido rosso porpora. Intriganti emozioni di viola, amarena, geranio, visciola, peperone verde. Leggere elegie pepate. Sorso imperniato su tannino avvolgente ma ben inserito nell'abbraccio calorico. Lungo epilogo dagli echi balsamici e vegetali. Maialino in agrodolce.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VIGNA VITTORIA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO BIRBACCIO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine alla graseola e rosmarino.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA FIORE 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 14% | € 9 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zampone e lenticchie.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE GUARDENGO

2017 | 2018 | 2019



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VIGNA VITTORIA

2019



Lumavite (2002)

Considerata la posizione delle vigne, nelle colline della media Valle del Tenna, e il tipo di terreni, questa è una realtà nata per esaltare i vini rossi. Il tempo è l'elemento che li contraddistingue, il vino esce in commercio solo quando si ritiene sia il momento giusto. Quest'anno è stato ampliato il parco legno a disposizione in cantina con l'acquisto di nuove barrique. Il Tusiano è la conferma del sapere dell'azienda nel vinificare il montepulciano in purezza e con lunghe maturazioni; il blend di queste uve con sangiovese e syrah nel Vidacilius è una piacevole conferma.

Contrada Santa Colomba - 63831 Rapagnano (FM)
T. 0734 466681 | M. info@lumavite.it
www.lumavite.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giancarlo Testa
Cond. enologica: Giovanni Basso
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TUSIANO 2015

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rosso rubino esemplare. Ammalia con l'unicità di liquirizia, amarena matura, garofano ed eucalipto. Magnifiche scie di frutta rossa in confettura e trame eteree di smalto. Palato finissimo, tannini setosi e rotondi, dal mirabile equilibrio gustativo e tattile. Si congela da fuoriclasse. Capriolo ai porcini.



VIDACILIUS 2016

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Syrah 20%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Costata di manzo alla griglia.



Macondo (2016)

Assaggiare il Bianco è già un'esperienza, ma fare un giro in campagna e in cantina con Lorenzo ferma il tempo e fa realmente capire cosa significa lavorare con passione. La minuscola cantina, che contiene il minimo indispensabile, rende concretamente il concetto di fare il vino in vigna e fa pensare ai vin de garage. Un solo vino dietro al quale si cela una filosofia concreta che prende forma nel calice. E nel calice si ritrova la capacità di Lorenzo a declinare il territorio e i vitigni e uno stile di vinificazione che sta diventando inconfondibile. Un vino sorprendente.

Via Colle Bruno, 2 - 63064 Cupra Marittima (AP)
T. 348 2922890 | M. lorenzocatata@gmail.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 1 | **Bottiglie:** 2.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Lorenzo Catasta
Cond. agronomica: Lorenzo Catasta
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BIANKO 2020

Bianco Igt - Trebbiano 60%, Pecorino 40%
Alc. 14% | € 90 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Oro brillante. Variagati profumi che spaziano dalla vaniglia al miele d'acacia, dalla frutta tropicale matura alle zeste di agrumi essiccate. Seguono tabacco biondo, erbe mediterranee e pietra focaia. Perfetto il connubio tra le morbidezze e la sferzante sapida acidità. Chiusura balsamica e minerale. Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



SANGIOVESE FRASSETO
2010 | 2012 | 2017



SAMI
2015 | 2016 | 2017



BIANKO
2018 | 2019



Stefano Mancinelli

(1978)

È un connubio perfetto quello che lega Mancinelli al Lacrima e viceversa, scattato alla fine degli anni Settanta del secolo scorso e rinsaldato dall'energia profusa qualche anno dopo per la creazione della relativa denominazione. Sulla base di questo legame si sono sviluppate ricerche e metodologie per individuare le potenzialità del vitigno, preservarne le caratteristiche aromatiche anche nel tempo e quindi garantirne la longevità. Qui ora svetta il Lacrima Superiore che possiede, nel rispetto dei canoni varietali, caratteristiche uniche e distintive del territorio di appartenenza.

Via Roma, 62 - 60030 Morro d'Alba (AN)
T. 0731 63021 | M. info@mancinellivini.it
www.mancinellivini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Stefano Mancinelli
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Giancarlo Soverchia
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rosso rubino scuro e impenetrabile. Profilo varietale fine e seducente. Offre allusioni di foglia di geranio, acqua di rose, ciliegia e cenni che riconducono alla vaniglia. Al gusto prevale la sensazione tannica, gradevolmente integrata nella complessità dell'assaggio. Retrogusto persistente di petalo di rosa rossa. Petto di germano reale al balsamico.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12% | € 8 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Tagliolini al nero di seppia e pomodori ciliegino.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Porchetta di Ariccia.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE

2017 | 2018 | 2019



LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSITO RE SOLE

2012 | 2013 | 2015



Mancini

(1962)

Giunti alla terza generazione, si continua con l'opera, iniziata da Benito, di valorizzazione degli antichi cloni di verdicchio, allevati con l'obiettivo della sostenibilità ambientale, e curando l'intero processo produttivo fino all'imbottigliamento. Ampio il ventaglio di prodotti, ove emergono alcune etichette di nicchia come lo spumante Metodo Martinotti, proposto in versione bianca da uve verdicchio. Sale prepotentemente alla ribalta il Verdicchio Riserva che in verità è sempre stato fonte di orgoglio per l'azienda.

Via Pianello, 5 - Frazione Moie - 60030 Maiolati Spontini (AN)
T. 0731 702975 | M. mancini@manciniwines.it
www.manciniwines.it

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Benito Mancini
Cond. enologica: Sergio Paolucci, Massimo Mancini
Cond. agronomica: Massimo Mancini, Luca Severini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi
Giallo sole. Debutto espressivo che libera intrecci di sambuco, camomilla, peperone verde e anice, in un'interessante alternanza con pietra focaia, nespola e mela cotogna. Coerente il sorso, grande bevibilità e progressione gustativa nobile. Lungo il finale delicatamente tostato. Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TALLIANO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SANTA LUCIA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cappesante gratinate.



MANCINI BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
6 mesi sui lieviti
Alici panate e fritte.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO Ghibellino 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TALLIANO

2018 | 2019 | 2020



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SANTA LUCIA

2018 | 2019 | 2020



Clara Marcelli

(1992)

Il continuo confronto con altri produttori italiani, dopo varie prove mirate soprattutto all'utilizzo di nuovi contenitori fatte nelle passate stagioni, ha partorito quest'anno qualche novità come il Bataté, un rosso da uve syrah in edizione limitata di mille bottiglie. Maturato per due anni in un ovetto di cemento e con un breve affinamento in bottiglia, si è subito rivelato eccellente per profumi e tonicità. Tutto l'assortimento dei vini comunque conferma il valore di una produzione di pregio, elaborata con mani sapienti, capaci di dare vita ogni anno a vini identitari e territoriali.

Contrada Pescolla - 63081 Castorano (AP)

T. 0736 87289 | M. info@claramarcelli.it

www.claramarcelli.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Clara Marcelli

Cond. enologica: Clara Marcelli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BATATÉ 2019

Rosso Igt - Syrah 100%

Alc. 13% | € 35 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi
Rubino radioso. Ricama tracce di rosa canina, geranio e lillà. Unisce ricordi di rosmarino, tè nero e sensazioni boschive autunnali di muschio e humus. Dispensa pepe verde, mela rossa e carruba. Intriga, seduce e conquista con slancio, classe e ricercatezza. È vivo, tonico e rispondente. Bello e dannato. Piccione ai porcini e tartufo nero.



RUGGINE 2016

Rosso Igt - Grenache 100%

Alc. 13,5% | € 80 | Bt. 500.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Capretto arrosto alle erbe aromatiche.



PICENO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%

Alc. 14% | € 17 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Filetto al pepe verde.



K'UN 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100%

Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



DECÒ 2020

Rosato Igt - Montepulciano 40%, Sangiovese 40%, Cabernet 10%, Grenache 5%, Syrah 5%

Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Linguine all'astice.



OFFIDA PECORINO IRATA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%

Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Coda di rospo gratinata.



RUGGINE

2013 | 2014 | 2015



K'UN

2016 | 2017 | 2018



Marchetti

(1900)

Sono poste sulle colline di Candia le vigne di montepulciano, condotte ormai in regime biologico, di questa azienda che può vantare natali molto antichi e un ruolo importante nella promozione della denominazione Conero. Maurizio ha continuato sulla linea del padre Mario, non ignorando però strumenti e tecniche attuali, ricercando l'esaltazione del volto verace del montepulciano. Il Villa Bonomi Riserva è da questo punto di vista un grande classico della zona. Le due versioni di Verdicchio derivano dalle uve raccolte nei vigneti situati nella Vallesina, come quello di Maiolati Spontini.

Via Pontelungo, 166 - 60131 Ancona (AN)

T. 071 897386 | M. info@marchettiwines.it

www.marchettiwines.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 22 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Marchetti

Cond. enologica: Lorenzo Landi, Giovanni Galeazzi

Cond. agronomica: Alessio Macchia, Maurizio Marchetti

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



CONERO VILLA BONOMI RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 15% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Carminio, carnoso e impenetrabile. Al naso amarena, viola e caffè, con memorie di humus in sottofondo. Sorso vigoroso e volumico, con un ottimo equilibrio tra la generosa alcolicità e la decisa e velutata tannicità. Sfocia in una chiosa dove emergono affascinanti aromi di piccoli frutti rossi. Cinghiale arrosto con castagne.



ROSSO CONERO CASTRO DI SAN SILVESTRO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 15% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 12 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Cemento 4 mesi
Fregola con le arsele.



FILARI SPARSI 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%

Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 8 mesi
Capocollo di Martina Franca.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TENUTA DEL CAVALIERE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetto di branzino gratinato.



CONERO VILLA BONOMI RISERVA

2015 | 2016 | 2017



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TENUTA DEL CAVALIERE

2018 | 2019 | 2020



Marotti Campi

(1999)

La cantina, ristrutturata a fine anni Novanta e completamente autosufficiente dal punto di vista energetico, è un punto di riferimento della viticoltura a Morro d'Alba. I vigneti, interamente di proprietà, godono di diverse esposizioni e la produzione è incentrata sul Lacrima, proposto in varie declinazioni. Importante anche l'attenzione sul Verdicchio, dimostrata dal Salmariano Riserva che si distingue sempre per la freschezza e i profumi. Quest'anno però ci ha ammaliato il Donderé, per il suo gusto pieno e ci ha piacevolmente sorpreso il dolce Xýris, ormai quasi una tradizione.

Via Sant'Amico, 14 - 60030 Morro d'Alba (AN)
T. 0731 618027 | M. wine@marotticampi.net
www.marotticampi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giovanni, Francesca e Lorenzo Marotti Campi
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Ivano Belardinelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



DONDERÉ 2018

Rosso Igt - Petit verdot 50%, Cabernet sauvignon 25%, Montepulciano 25%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino. Inebria l'olfatto con china e rabarbaro, fiori appassiti e freschi di garofano, poi cacao amaro e tabacco dolce, visciola e ribes nero. Gusto avvolgente, morbido e vivace, la freschezza e il tannino levigato donano equilibrio. Raffinato e persistente il frutto. Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE ORGIOLO 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SALMARIANO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Legno 12 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA RUBICO 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tagliatelle al ragu.



XÝRIS MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

Rosso Dolce - Lacrima 100%
Alc. 6% | € 8 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio
Crostata di mirtilli.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VOLO D'AUTUNNO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto con seppie e burrata.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE ORGIOLO
2017 | 2018 | 2019



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SALMARIANO RISERVA
2016 | 2017 | 2018



Valter Mattoni

(2006)

Valter è un personaggio eclettico ma concreto e genuino. Gli stessi aggettivi possono essere facilmente assegnati ai suoi vini, prodotti, in pochissimi esemplari, dai nomi "leggeri" mutuati dallo slang locale, ma di grande concretezza e personalità nel calice. L'unico difetto che sicuramente hanno è la scarsa reperibilità, laddove le bottiglie terminano sempre troppo presto e prima di aver soddisfatto la sete di noi appassionati. Un vero piacere soffermarsi a meditare e godere del superlativo Rossomatò e dell'infinito Arshura.

Via Pescolla, 1 - 63081 Castorano (AP)
T. 347 3319401 | M. info@valtermattoni.it
www.valtermattoni.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Valter Mattoni
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSOMATÒ 2018

Rosso Igt - Alicante 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rosso granato dai bordi aranciati. Nobili sensazioni di rosa rossa, china, tabacco, vaniglia, chiodi di garofano, visciola sotto spirito e prugna secca. Sorso esaltante, rotondo, che porta in dote una bella morbidezza e un tannino evoluto. L'interminabile epilogo ricorda la visciola sciropata. Gulasch di manzo alla paprica dolce.



ARSHURA 19 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 29 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Filetto di orata allo zenzero.



SANGIOVESE COSECOSE 2021

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Trippa in umido.



TREBBIANO TREBBIEN 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Bollito misto con salse.



ROSSOMATÒ
2017



ARSHURA 18
2018



Mazzola

(2010)

Solo due sono le referenze che Manuel ci ha mandato; non riteneva le altre prontissime e quindi nemmeno rappresentative del suo lavoro. Sono comunque emblematiche di quello che vuole ottenere dalle uve verdicchio e lacrima, questa pure assieme ad altri vitigni a bacca nera, l'ex broker finanziario catapultatosi dalla Lombardia all'entroterra senigalliese per diventare un viticoltore con nuove visioni. Ecco allora il recupero di antichi ceppi autoctoni presso contadini locali, la scelta del biologico come massima sostenibilità, la volontà di migliorare anno dopo anno con vini identitari.

Via Berardinelli, 297 - 60019 Senigallia (AN)
T. 349 0700546 | M. info@cantinamazzola.it
www.cantinamazzola.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Manuel Giobbi
Cond. enologica: Gabriele Bovari
Cond. agronomica: Luca Mercadante
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BANDITA 2016

Rosso Igp - Lacrima 34%, Montepulciano 33%, Sangiovese 33%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Cremisi. Al naso è sublime negli indizi di rosa rossa, maggiorana, rosmarino. Poi aghi di pino e grafite, il tutto avvolto in un alone di tabacco. Palato gradevolmente secco, sostenuto da una dotazione tannica che risulta ben intessuta. È equilibrato e propone un'estensione rimarcata da echi speziati. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



FONTENUOVO 2018

Bianco Igp - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Risotto al radicchio tardivo.



Cantine Mecella

(1977)

La storica cantina fabrianese continua a raccogliere l'apprezzamento dei consumatori e anche gli ultimi Verdicchio nati come il Sainale e il Godenzia rappresentano già solide realtà. In particolare, quest'ultimo, ora immesso sul mercato nella denominazione Riserva, conquista l'eccellenza, quasi a certificare il lavoro svolto sul prodotto e l'attenzione di Enzo per la qualità e la territorialità. Completano la gamma il Tremalve, orange wine da un uvaggio singolare di verdicchio, malvasia e trebbiano e l'Epilogo, superbo Metodo Classico da uve verdicchio.

Via Dante Alighieri, 112 - 60044 Fabriano (AN)
T. 0732 21680 | M. enzomecella@enzomecella.com
www.cantinemecella.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Enzo Mecella
Cond. enologica: Enzo Mecella
Cond. agronomica: Enzo Mecella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERDICCHIO DI MATELICA GODENZIA RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 2 mesi
Paglierino vivace con preziosi toni dorati. Un prato fiorito: acacia, gelsomino, zagara, rosa gialla e ginestra, si miscelano con pesca percoca, frutta candita e risvolti di cera d'api. Corposo, fresco, equilibrato, sapido e appagante. Nel lungo finale svela fresche scie di anice, melissa e salvia. Pesce spada al cartoccio.



QUARTO COLORE TRE MAL VE 2021

Bianco Igt - Verdicchio 50%, Malvasia 25%, Trebbiano 25%
Alc. 13,5% | € 20 (0,5l) | Bt. 1.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 4 mesi
Robiola di Roccaverano.



VERDICCHIO DI MATELICA SAINALE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



EPILOGO BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Plateau royal di crudité.



COLFONDO BRUT NATURE
2019



LACRIMA DI MORRO D'ALBA
SUPERIORE SANGVINETO
2016



VERDICCHIO DI MATELICA
GODENZIA
2017 | 2018 | 2019



EPILOGO BRUT
2009 | 2010 | 2015

Moncaro

(1964)

L'azienda cerca ormai da anni di fare da capofila in zona e aprire la strada verso una produzione sempre più rispettosa della natura. In questo solco si inserisce il nuovo investimento in fonti di energia rinnovabile, per abbassare i consumi e l'impatto ambientale della produzione e delle lavorazioni all'interno della cantina. Essere la più grande realtà regionale permette anche di portare avanti progetti ambiziosi con università e istituzioni locali. Segnaliamo in particolare i vini dell'area del Conero, per la capacità mostrata nel valorizzare gli aspetti più nobili del montepulciano.

Via Piandole, 7/A - 60036 Montecarotto (AN)
T. 0731 89245 | M. terrecortesimoncaro.com
www.moncaro.com

Viticoltura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 1200 | **Bottiglie:** 10.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Giuliano D'Ingnazi
Cond. agronomica: Danilo Coppa
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CONERO VIGNETI DEL PARCO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Uno scrigno prezioso rosso rubino. Copiose suggestioni di ciliegia e viola, con sbuffi di noce moscata e caffè in sottofondo. Al gusto è pieno e di ottimo equilibrio, con tannini decisi ma vellutati e un'alcolicità soffusa. Progressione audace, con spiccati aromi di frutti rossi. Manzo brasato con funghi.



MADREPERLA BRUT EDIZIONE ZERO 2010

Bianco Metodo Classico - Verdicchio 80%, Montepulciano 20%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



CONERO MONTESCURO RISERVA 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 70.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Lepre alla cacciatora.



CONERO NERONE RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 6.600 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi
Filetto di orata allo zenzero.



PICENO SUPERIORE ROCCAVIVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



ROSSO CONERO MONTEPASSO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 90%, Sangiovese 10%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 8.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



CONERO NERONE RISERVA
2012 | 2015 | 2016



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
PASSITO TORDIRUTA
2012 | 2016 | 2017

Montecapponne - Mirizzi

(1968)

Gianluca e il suo staff sono sempre in fermento, pronti ad accettare nuove sfide con l'occhio ben centrato sul mercato. Alle selezioni già consolidate a base verdicchio si affiancano etichette prestigiose di Rosso Piceno, anche di lunga maturazione e affinamento. Lo spazio non basta per elencare tutta la platea di qualità: al vertice si conferma Utopia Riserva, ormai Verdicchio storico della cantina. Seguono a poca distanza gli alferi della linea Mirizzi: Classico Superiore Ergo e il fratello Ergo Sum Riserva. Ottima sorpresa il Metodo Classico che festeggia l'anniversario di fondazione.

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (AN)
T. 0731 205761 | M. info@montecapponne.com
www.montecapponne.com

Viticoltura: Convenzionale e biologica
Ettari: 51 | **Bottiglie:** 186.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Bomprezzi Mirizzi
Cond. enologica: Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Lorenzo Landi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO UTOPIA RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 33 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Giallo paglierino con lampi verdolini, di estrema luce. Appena un attimo, poi elargisce profumi di pesca nettarina, nespola e albicocca. A seguire elegie minerali sulfuree e stille spezie dolci di vaniglia. Al gusto stimola il palato con acidità e sapidità. Di ottima struttura. Finale lungo e sapido. Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MIRIZZI ERGO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Cemento 10 mesi e Terracotta 10 mesi
Linguine allo scoglio.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO MIRIZZI ERGO SUM RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Branzino al forno con erbe aromatiche.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE EXTRA BRUT MIRIZZI '68 1968 ANNO DI FONDAZIONE 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi | 30 mesi sui lieviti
Ravioli di patate e baccalà.



ROSSO PICENO UTOPIA 2015

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Sangiovese 15%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 35.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE MIRIZZI
ERGO
2017 | 2018 | 2019



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
CLASSICO UTOPIA RISERVA
2015 | 2016 | 2018

Claudio Morelli

(1930)

Tanta è la cura dedicata al vitigno principale, il bianchetto, dal quale derivano vini declinati in diverse tipologie e cru. Interessante è l'utilizzo recente di un atomizzatore a basso volume che, consentendo un'irrigazione delle vigne capillare e omogenea e pure con un consumo dimezzato dell'acqua adoperata, aggiunge il sostenibile al biologico. Una conferma sono la signorilità e la rotondità del Colli Pesaresi Sangiovese, una novità il rosato a base ciliegiole e aleatico, mentre dobbiamo ancora attendere per la nuova annata dello spumante Metodo Classico a lunga permanenza sui lieviti.

Viale Romagna, 47/B - 61032 Fano (PU)
T. 0721 823352 | M. info@claudiomorelli.it
www.claudiomorelli.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Claudio Morelli
Cond. enologica: Maurilio Chioccia, Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Gianfranco Mazzanti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI PESARESIS SANGIOVESE LA VIGNA DELLE TERRAZZE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rubino dai riflessi granato. Franche fragranze di rosa canina, glicine, lavanda. Seguono arancia sanguinella, marasca e confettura di more. Corpo di velluto. La percezione calorica è smorzata dalla calibrata freschezza e dal tannino in via di evoluzione. Magnifica scia di incenso in chiusura. Piccione al forno con cipollotti.



BIANCHETTO DEL METAURO SUPERIORE BORGO TORRE 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Frittata di erbe.



BIANCHETTO DEL METAURO LA VIGNA DELLE TERRAZZE 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Stracciata di bufala.



BIANCHETTO DEL METAURO SAN CESAREO 2021

Bianco Doc - Bianchetto 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alla pescatora.



LA VIGNA DELLE TERRAZZE 2021

Rosato Igt - Ciliegiole 70%, Aleatico 30%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 1.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Culatello di Zibello e gnocco fritto.



BIANCHETTO DEL METAURO SUPERIORE BORGO TORRE
2018 | 2019 | 2020



BIANCHETTO DEL METAURO LA VIGNA DELLE TERRAZZE
2018 | 2019 | 2020

Moroder

(1837)

Mattia e Marco sono entrati in pieno nella conduzione, ma possono ancora contare sui consigli e sul lavoro del padre Alessandro, che ha sempre profuso anima e corpo nello sviluppo dell'azienda. Il punto di forza resta il Montepulciano, da trasformare in vini strutturati ma non pesanti, dal carattere nobile ma di facile comprensione. Questo si riscontra sia nell'Etere Riserva, mirabile interpretazione del vitigno, sia nei Rosso Conero più o meno giovani, uno pure in assenza di solfiti. Emera è uno dei pochi bianchi della zona, da uve malvasia da tempo presenti nel vigneto.

Via Montacuto, 121 - 60129 Ancona (AN)
T. 071 898232 | M. mail@moroder.wine
www.moroder.wine

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 38 | **Bottiglie:** 140.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alessandro Moroder
Cond. enologica: Marco Gozzi, Mattia Moroder
Cond. agronomica: Mattia Moroder, Luca Mercadante
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CONERO ETERE RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Carminio succoso e vivace. Ouverture di gran classe con marasca, prugna rossa, mirtillo, geranio, rosa rossa, cacao; poi menta, liquirizia, tabacco biondo e segmenti di idrocarburi danzano assieme. Squisito, fresco ed equilibrato, con tannini piacevolmente evidenti e aromi di pepe nero e chiodi di garofano. Costata di manzo alla griglia.



ROSSO CONERO ZERO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 9 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 7 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



ROSSO CONERO AIÒN 2021

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Sangiovese 15%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



ROSSO CONERO NOTTE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



MALVASIA EMERA 2021

Bianco Igt - Malvasia bianca di Candia 100%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fettuccine ai finferli.



ROSA DI MORODER 2021

Rosato Igt - Syrah 70%, Alicante 15%, Sangiovese 15%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Guazzetto di scampi.



CONERO DORICO RISERVA
2015 | 2016 | 2017



ROSSO CONERO AIÒN DI MORODER
2018 | 2019



Muròla

(1724)

Il connubio fra tradizione e cura per la qualità, nel segno di una ricerca attenta al territorio, offre conferme importanti per quest'azienda delle colline maceratesi. L'annata, calda e secca, si esprime nella produzione del Ribona Baccius. Comunque è certo che l'interpretazione del Ribona è assolutamente certificata dalle loro realizzazioni: si va dal fresco ultima annata a quello affinato un anno in bottiglia, fino allo spumante Jurek, Metodo Classico millesimato, con lunga sosta sui lieviti: avvincenti e piacevolissime bevute.

Contrada Villamagna, 9 - 62010 Urbisaglia (MC)
T. 0733 506843 | M. info@murola.it
www.murola.it

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Mosiewicz
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GIULIA MORICHELLI D'ALTEMPS 2020

Bianco Igt - Maceratino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Vivido paglierino. Soavi nuance di spezie dolci incidono l'olfatto. In sequenza, si aggiungono frutta gialla matura, mele e pesche, floreale di ginestra e cenni minerali. Impalcatura gustativa equilibrata, il tenore alcolico, la fresca acidità e la sapidità conducono alla chiusura rinfrescata da toni mentolati. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



JUREK DILECTUM DOMINI BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Maceratino 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Sushi e sashimi.



COLLI MACERATESI RIBONA BACCIUS 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di mare.



Oasi degli Angeli

(1997)

Le cose si portano avanti con l'esempio, diceva sua nonna; oggi Marco trova assolutamente naturale accogliere scelte ogni anno più innovative e rigorose, ponendosi come esempio per molti viticoltori del territorio. L'utilizzo di prodotti alternativi per i trattamenti in vigna, il ricorso a rese sempre più basse, la scelta di forme di coltivazione come l'alberello a conocchia, ci fanno capire che si può osare di più in vigna, tendendo senza cedimenti alla qualità assoluta. Due soli vini, ciascuno con il proprio stile inconfondibile: chi li ama troverà anche stavolta quello che va cercando.

Contrada S. Egidio, 50 - 63064 Cupra Marittima (AP)
T. 0735 778569 | M. info@kurni.it
www.kurni.it

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 7.500 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Eleonora Rossi
Cond. enologica: Marco Casolanetti
Cond. agronomica: Marco Casolanetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



KURNI 2020

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 115 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
Rubino compatissimo. Visciola, marasca e viola protagoniste dell'olfatto, seguite da nuance di tabacco e cumino. Sorso pieno e materico, gradevolmente abboccato. Le ricche componenti morbide sono bilanciate da un tannino deciso e cesellato e sfociano in suadenti aromi di frutti rossi e spezie. Guancia di manzo al brandy.



KUPRA 2019

Rosso Igt - Alicante 100%
Alc. 14,5% | € 250 | Bt. 500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
Allodole tartufate in casseruola.



BRUNFORTE
2013 | 2015



JUREK DILECTUM DOMINI BRUT
S.A. | S.A. | 2015



KUPRA
2016 | 2017 | 2018



KURNI
2017 | 2018 | 2019



Pantaleone (2005)

Ha bruciato le tappe Federica, con un percorso rapido che ha portato in pochi anni alla realizzazione di vini che sono l'espressione massima del territorio, orientati alla filosofia di produzione. Merito di certo anche della cura sempre posta in vigna secondo i canoni del biologico e della pulizia nelle pratiche di cantina perseguita dal cognato Giuseppe Infriccioli. Onirocep e La Ribalta, ben strutturati ma estremamente in equilibrio, danno un senso di completezza e si confermano leader, ma a essi si affianca Pivuàn, un rosato molto intrigante.

Frazione Colonnata Alta, 118 - 63100 Ascoli Piceno (AP)
T. 0736 262591 | M. info@pantaleonewine.com
www.pantaleonewine.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 78.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Federica Pantaloni
Cond. enologica: Giuseppe Infriccioli
Cond. agronomica: Nazzareno Pantaloni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALERIO PECORINO ONIROCEP 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Lucente paglierino dalle screziature oro. Al naso è deciso ma superbo: mimosa, prugna gialla, nespola ed erba cedrina. Il palato è contraddistinto da una struttura importante ma sottile al tempo stesso. Sapido e caldo, con una sensibile acidità. Persistente e armonioso, conclude con spezie dolci. Spaghetti con vongole e bottarga.



LA RIBALTA 2018

Rosso Igt - Grenache 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 800.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Faraona ripiena con salsa tartufata.



PIVUÀN 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppa di legumi e cereali.



BOCCASCENA AMO LA MIA TERRA 2018

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 7%, Grenache 3%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Bucatini all'amatriciana.



FALERIO PECORINO ASPRALAMA 2019

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Asparagi verdi con uovo croccante e fonduta di Taleggio.



PASSERINA CHICCA 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Polpette di pesce d'acqua dolce.



LA RIBALTA
2015 | 2016 | 2017



FALERIO PECORINO ONIROCEP
2018 | 2019 | 2020



Piantate Lunghe (2004)

È un'azienda abbastanza recente, ma è anche la storia degli amici Roberto, Amedeo e Nicola nata proprio in questa manciata di ettari. Con la voglia di fare il più buon Rosso Conero possibile, con il montepulciano della Vigna degli Angeli, collinare, con esposizione a mezzogiorno; c'è anche un po' di sangiovese per quanto serve. Ottima impressione ha suscitato il Rossini Riserva: dedicato a zio Checco, Francesco Rossini, dal quale ha origine la proprietà, si mostra con grande corteo odoroso e spessore gustativo, eleganza allo stato liquido.

Via Piantate Lunghe, 91 - Frazione Candia - 60131 Ancona (AN)
T. 380 4186414 | M. info@piantatelunghe.it
www.piantatelunghe.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 22.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Roberto Mazzoni, Amedeo Giustini e Nicola Splendiani
Cond. enologica: Roberto Mazzoni, Mirco Niccolai
Cond. agronomica: Roberto Mazzoni, Luca Mercadante
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CONERO ROSSINI RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 5.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
Rubino pieno. Naso profondo: china, rabarbaro, lavanda, pietra focaia, miscellanea di erbe officinali e frutti rossi sotto spirito. Tabacco dolce e suggestioni medicinali. La bocca è materica, avvolta da calibrato calore e tanta freschezza. Tannino giocoso, vellutato. Si congela su mirtilli e ribes nero. Brasato di manzo al vino rosso.



ROSSO CONERO 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi
Lepre in salmi.



RUNE 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 32 | Bt. 1.650 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 18 mesi e Terracotta 18 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



CONERO ROSSINI RISERVA
2011 | 2012 | 2013



ROSSO CONERO
2014 | 2015



Piersanti (1955)

È nata negli anni Cinquanta del secolo scorso, in un sottoscala, uno scantinato ove si imbottigliava spumante, come si faceva a quei tempi in quei luoghi. Poi, con il passare degli anni, la produzione focalizzata sul Verdicchio, cavallo di battaglia dell'azienda ma anche di tutto l'areale, viene spostata in un grande stabilimento; così si riesce a servire più mercati e target di consumatori, ma la gestione resta saldamente in famiglia. Comunque, tra i milioni di bottiglie tutte ineccepibili, spiccano alcune referenze come i Superiore Ori di Verdicchio, ricco di profumi, e Bacaréto.

Via Borgo Santa Maria, 60 - 60038 San Paolo di Jesi (AN)
T. 0731 703214 | M. info@piersantivini.com
www.piersantivini.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 28 | **Bottiglie:** 4.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Piersanti
Cond. enologica: Nicola Piersanti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ORI DI VERDICCHIO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

Giallo paglierino luminoso con venature verdoline. Si presenta con particolare ricchezza olfattiva: ginestra e rosmarino in fiore, mentuccia, macchia mediterranea, mandarino maturo, susina e anice. Il sorso è glicerico, ma non manca una corroborante freschezza che conduce a un lungo e saporito finale. Risotto agli scampi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BACARÉTO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO QUOTA 311 MT S.L.M. 2021

Bianco Doc - Verdicchio 85%, Malvasia 15%
Alc. 13% | € 5 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Fritto di paranza.



Pievalta (2003)

Nata a inizio anni Duemila, di proprietà della Barone Pizzini, si pone l'obiettivo di preservare le biodiversità e valorizzare le qualità del verdicchio attraverso l'agricoltura biodinamica; ciò consente anche di esaltare le diverse espressioni del vitigno sui due versanti del fiume Esino, dove sono collocati i vigneti. La bravura di Alessandro e Silvia, che conducono l'azienda, si riscontra di certo nelle loro diverse interpretazioni del Verdicchio, su tutte il San Paolo Riserva. Le conoscenze franciacortine hanno contribuito alla realizzazione di un gran Metodo Classico, il Perlugo Zero.

Via Monteschiano, 18 - 60030 Maiolati Spontini (AN)
T. 0731 705199 | M. pievalta@baronepizzini.it
www.pievalta.it

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 32 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Barone Pizzini
Cond. enologica: Alessandro Fenino, Sergio Paolucci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN PAOLO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 11.730 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi e Cemento 20 mesi

Quasi oro. Ampio naso che parla di Verdicchio: anice, finocchietto, biancospino, sambuco, timo, cedro, frutti tropicali e zenzero. Sorso cremoso, del tutto equilibrato, lascia la bocca fresca e sapida. Lungheggia su tracce di mandorla verde ed erbe aromatiche. Rombo al forno ai sapori mediterranei.



PERLUGO ZERO DOSAGGIO ZERO

Bianco Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
24 mesi sui lieviti
Aragosta in bellavista.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOMINÈ CHIESA DEL POZZO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 17.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi e Cemento 20 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



CAMPO DEL NOCE 2018

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 10.266 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 42 mesi e Legno 42 mesi
Guancia di vitello in umido.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRE RIPE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 112.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 6 mesi
Frittura di canestrelli e calamari.



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE TERRE DI
SAMPAOLO**
2018 | 2019 | 2020



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI
JESI CLASSICO SUPERIORE ORI DI
VERDICCHIO**
2015 | 2016 | 2018



PERLUGO ZERO DOSAGGIO ZERO
S.A. | S.A. | S.A.



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE TRE RIPE**
2019 | 2020

Poderi Mattioli

(2010)

Questa giovane cantina sta fin da subito dando grosse soddisfazioni ai fratelli Mattioli, impegnati l'uno sul fronte vigneto e l'altro nella cantina. Puntare sul Verdicchio si è dimostrata una scelta lungimirante: sono riusciti a declinarlo al meglio con tre tipologie che risultano centrate e peculiari. L'assaggio racconta di vini di carattere e potenti, dal sorso largo e carezzevole. Consigliata una visita in azienda, dove ci si può immergere tra gli storici vigneti che arrivano a lambire la modernità della nuova cantina.

Via Farneto, 17/A - 60030 Serra de' Conti (AN)
T. 0731 075335 | M. info@poderimattioli.it
www.poderimattioli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 6,5 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giordano Mattioli
Cond. enologica: Giacomo Mattioli
Cond. agronomica: Giordano Mattioli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO LAURO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Venature verdoline ornano lo smagliante paglierino. Profilo olfattivo fine: al richiamo di anice si aggiungono rosa gialla, pesca bianca e stille erbacee. Impalcatura gustativa imponente. Vino caldo e morbido con contrappunto di vivida acidità. Nella chiosa torna sulle percezioni di anice. Filetto di branzino gratinato.



PODERI MATTIOLI DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2016

Bianco Metodo Classico - Verdicchio 75%, Chardonnay 25%
Alc. 12,5% | € 31 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
50 mesi sui lieviti
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE YLICE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Calamarata con ragù di pesce spada.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO LAURO RISERVA
2018



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE YLICE
2019



Provima

(1932)

Nuova l'impostazione grafica delle etichette, fascianti, senza la retro. Nuovo il nome che identificherà la linea dei vini base, Terre di Jana, in riferimento alla zona naturalistica matelicese Gole di Jana, dedicata al culto del Dio Giano. Il Verdicchio Riserva intanto celebra il 90° anniversario di attività della cantina: fondata come enopolio nel 1932 ma poi costituita in cooperativa, oggi conta centottanta soci. Il Verdicchio ne è l'anima e domina la degustazione, ma non sono da meno i vini rossi da vitigni internazionali, soprattutto da merlot.

Via Raffaello, 1/C - 62024 Matelica (MC)
T. 0737 84013 | M. info@cantineprovima.it
www.cantineprovima.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Bottiglie: 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Lucio Matricardi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERDICCHIO DI MATELICA MATÉRGÀ RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 3.300 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Giallo solare. L'olfatto spazia da sensazioni di cedro e albicocca candida all'impasto di frollini alla mandorla. Fiori gialli di ginestra. Il sorso è largo, avvolgente e rotondo. Freschezza e sapidità segnano la strada che conduce a un panorama di frutta candida. Castelmagno.



VERDICCHIO DI MATELICA EGOS 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi
Robiola di Roccaverano.



MERLOT EGOS 2020

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 3.300 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 10 mesi
Porchetta di Ariccia.



VOCABOLO ROSSO 2020

Rosso Igt - Merlot 40%, Petit verdot 40%, Sangiovese 20%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



VERDICCHIO DI MATELICA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 4 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



EGOS 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tartare di gamberi.



VERDICCHIO DI MATELICA MATÉRGÀ RISERVA
2018 | 2019



VERDICCHIO DI MATELICA TERRAMONTE
2019 | 2020



Alberto Quacquarelli

(1958)

Gioco di squadra in famiglia, con l'orgoglio per le proprie radici che porta a valorizzare e salvaguardare un territorio unico e un vitigno affascinante come la vernaccia nera. L'aridità del 2021 è stata mitigata dall'escursione termica degli oltre cinquecento metri di altitudine ove stanno i vigneti; ne è conseguita una vendemmia anticipata con basse rese ma buona qualità. Anno dopo anno i vini rendono omaggio alla vernaccia nera, nelle diverse declinazioni, ai luoghi e alle tradizioni locali, che sopravvivono con caparbia anche grazie all'impegno di questa storica realtà produttiva.

Via Colli, 12 - 62020 Serrapetrona (MC)
T. 0733 908180 | M. info@quacquarelli.it
www.quacquarelli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Monica, Luca e Mauro Quacquarelli
Cond. enologica: Luca Quacquarelli
Cond. agronomica: Luca Quacquarelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SERRAPETRONA SECCO

Rosso Docg Metodo Martinotti - Vernaccia nera 100%
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | 10 mesi sui lieviti
Colore rubino vivo. Disegna il suo profilo odoroso con immagini di viola, rosa rossa e glicine. Regala refoli di fieno e foglie di tè con pepe nero e guizzi fruttati di prugna e fragola. Spontaneo e personale, è animato da fini trame gustative e intriganti persistenze. Seduce con garbo e classe. Mocetta di camoscio.



SERRAPETRONA 2020

Rosso Doc - Vernaccia nera 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Carré di maiale alle prugne.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE

Rosso Docg Metodo Martinotti Dolce - Vernaccia nera 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | 10 mesi sui lieviti
Panpepato.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE
S.A. | S.A. | 2013



VERNACCIA DI SERRAPETRONA SECCO
S.A. | S.A. | 2013



Rio Maggio

(1976)

Si prosegue con la filosofia del Residuo Zero certificato, anche grazie al giovane enologo Ettore Janni. Si sta anche sperimentando una pressatura molto soffice lasciando i raspi che sembra dare ottimi risultati. Accanto alla piscina, quello che era un piccolo parcheggio è stato convertito e ampliato per creare un bellissimo spazio polifunzionale che termina tra le vigne, destinato soprattutto a momenti conviviali. I vini presentati rispettano la filosofia di Tiziana e Simone: grande impatto emozionale, assoluta pulizia gusto-olfattiva e recupero di antiche tecniche.

Contrada Vallone, 41 - 63812 Montegranaro (FM)
T. 0734 889587 | M. info@riomaggiolini.it
www.riomaggiolini.it

Viticultura: Certificazione residuo zero
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Santucci
Cond. enologica: Ettore Janni
Cond. agronomica: Alessia Santucci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINUM 62 2019

Bianco Igt - Trebbiano 50%, Verdicchio 50%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 1.390 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Cemento 24 mesi
Brillante ambra. Affascinante naso che volge alla frutta gialla in confettura, albicocca, pesca e mela cotogna. Tocchi speziati e minerali fanno da contorno ai riconoscimenti floreali. Al gusto è fresco, caldo, leggermente asciutto, con un piacevolissimo finale di frutta caramellata. Torta salata alle zucchine e origano.



TELUSIANO 2020

Bianco Igt - Pecorino 40%, Trebbiano 40%, Verdicchio 20%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Stracciatella di bufala.



ROSSO PICENO GRANARIJS 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 6 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



FALERIO PECORINO COLLE MONTEVERDE 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Robiola di Roccaverano.



ROSSO PICENO VALLONE
2015 | 2016 | 2018



FALERIO PECORINO COLLE MONTEVERDE
2018 | 2019 | 2020



Ripawine (2016)

L'obiettivo è sempre quello di perseguire la massima qualità cercando nel contempo di aumentare la produzione e la quota di mercato. I vini rossi maturano in legno piccolo di secondo e terzo passaggio, mentre per i bianchi la fermentazione viene effettuata in vasche di cemento così da preservare intatti i profumi varietali. A fine fermentazione è prevista la sosta sulle fecce fini fino all'imbottigliamento. Ottimi risultati per tutti i rossi in degustazione con il Sangiovese Moro Matto che sfiora l'eccellenza, distinguendosi per il magistrale tannino e la freschezza gustativa.

Via Fonte Antica, 37 - 63065 Ripatransone (AP)
T. 348 5745846 | M. info@ripawine.it
www.ripawine.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Sandro Crescenzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



SANGIOVESE MORO MATTO 2020

Rosso Igp - Sangiovese 90%, Montepulciano 10%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
Un cuore rubino. Profumi di prugna rossa in confettura, amarena e fiori essiccati su pepe verde e vaniglia. Sbuffi di eucalipto. In bocca stupisce per pregevolezza, dona tannini finissimi e freschezza gustativa. Epilogo lungo lungo e coerente con l'olfatto, con riverberi fruttati e balsamici. Filetto di manzo in crosta alle erbe.



OFFIDA ROSSO KLAUSURA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 90%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Fagiano arrosto.



ROSSO PICENO SUPERIORE TRUFO 2019

Rosso Dop - Montepulciano 70%, Sangiovese 20%, Cabernet 10%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



OFFIDA PECORINO GEKO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Cemento 6 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



OFFIDA PASSERINA KRETA 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
Vellutata di cavolfiore.



ROSSO PICENO SUPERIORE TRUFO
2015 | 2016 | 2018



OFFIDA ROSSO KLAUSURA
2014 | 2016 | 2017



Saladini Pilastrì (1985)

Un nuovo enologo, giovane ma con importanti esperienze alle spalle, ha preso in mano la gestione della cantina, introducendo novità nella vinificazione pur mantenendo le caratteristiche tradizioni dei vini della gamma. È stato completamente rinnovato il sito internet che vede anche l'introduzione di un moderno shop per allargare il target di mercato. Il primato spetta al Pregio del Conte, vino giovane di grande personalità, equilibrio e potenzialità evolutive. Sul filo di lana i due Rosso Piceno Superiore, di forte impatto olfattivo e dal tannino quasi perfetto.

Via Saladini, 5 - 63078 Spinetoli (AP)
T. 0736 899534 | M. info@saladinipilastrì.it
www.saladinipilastrì.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 150 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Saladino Saladini Pilastrì
Cond. enologica: Fabio Felicioni
Cond. agronomica: Graziano Celani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PREGIO DEL CONTE 2020

Rosso Igt - Montepulciano 60%, altre varietà 40%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Scrigno carminio, elargisce copiose fragranze di china, rabarbaro, fiori secchi, radici e peperone verde. Ferruginoso, dai forti richiami terrosi e spezie piccanti. Frutti rossi di rovo e sotto spirito. In bocca è caldo, materico, dal tannino agile e soddisfacente. Termina su ribes nero. Capretto allo spiedo.



ROSSO PICENO SUPERIORE MONTETINELLO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Carré di maiale con spinaci.



ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEPRANDONE 2020

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Faraona al forno.



ROSSO PICENO PIEDIPRATO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Costolette d'agnello alle erbe.



CONSENSO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
Insalata di pollo e verdure.



OFFIDA PECORINO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Filetti di pesce persico al burro e timo.



OFFIDA PECORINO
2018 | 2019 | 2020



PREGIO DEL CONTE
2016 | 2018 | 2019



San Michele a Ripa

(2013)

La struttura nasce dal ripristino di un antico casale all'interno del quale è posta la cantina, totalmente interrata, nell'areale di Ripa-transone, ove la famiglia Alfonzi cerca di coniugare la qualità con il rispetto del territorio. Si privilegiano perciò i vitigni autoctoni, pur non disdegnando l'utilizzo di altre varietà, coniugando le lavorazioni tradizionali con le più moderne tecnologie. Freschezza e autenticità sono le principali credenziali di questa interessante realtà che quest'anno si presenta con una gamma ridotta ai due principali vitigni bianchi.

Contrada San Michele, 24 - 63065 Ripatransone (AP)
T. 0736 246756 | M. info@sanmichelearipa.com
www.sanmichelearipa.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Marco Alfonzi e Patrizia Ceteroni

Cond. enologica: Roberto Pasquali

Cond. agronomica: Marco Iachetta

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA PECORINO FALCHETTI 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Colore verdolino luminoso. Inebrianti effluvi di acacia e sambuco, sedano, erba cedrina, anice stellato, pera e arancia. Spolverata di talco. Scalpitante di freschezza, giovane, ma in buon equilibrio il palato. Sapido nel lungo finale che sa d'agrumi. Risotto con tinca di lago e datterini.



OFFIDA PASSERINA BRANCUNA 2020

Bianco Docg - Passerina 100%

Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



Sangioanni

(1970)

Sui caratteristici colli di Offida, accarezzati dalla brezza marina, si opera con continuità per preservare e valorizzare la tipicità dei vitigni autoctoni. La qualità dei vini, sia bianchi che rossi, finora è stata ottenuta con competenza, voglia di rinnovamento e rigore rispetto dei disciplinari. Kiara è un'ottima versione di Pecorino, l'Aurus è rappresentativo della tradizione del Rosso Piceno; la Passerina si presenta anche nella versione spumantizzata. Ambizioso è il progetto per l'imminente ristrutturazione della vecchia cantina che verrà adibita a bottaia.

Contrada Ciafona, 41 - 63073 Offida (AP)
T. 0736 889032 | M. info@vinisangioanni.it
www.vinisangioanni.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata

Ettari: 30 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Agrobiologica San Giovanni

Cond. enologica: Daniela Molaro

Cond. agronomica: Pietro Zeppilli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA PECORINO KIARA 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%

Alc. 14% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino. Emergono nuance di eucalipto, elicriso, tè e finocchietto. Sensazione di burro d'alpeggio. Al palato si evidenziano sfericità, equilibrio e una vibrante freschezza. Intrigante l'epilogo di frutta matura e agrumi. Tagliolini al nero di seppia e pomodori ciliegino.



PICENO AURUS 2020

Rosso Dop - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%

Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con rape rosse e Gorgonzola.



PASSERINA MARTA 2021

Bianco Igp - Passerina 100%

Alc. 13% | € 8 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



MARTA PASSERINA BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Passerina 100%

Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
Crostini con burro e alici.



OFFIDA PECORINO FALCHETTI
2018



OFFIDA PASSERINA BRANCUNA
2018



OFFIDA PECORINO ZAGROS
2012 | 2013 | 2018



OFFIDA ROSSO ZEII
2013 | 2014 | 2015



Santa Barbara

(1984)

Appena inaugurata la nuova sede, i vecchi uffici hanno fatto spazio a investimenti per perfezionare e rinnovare i processi di vinificazione. Per il resto, Stefano Antonucci deve stupire, sempre. Ecco allora un nuovo vino in tiratura limitata: il Moss Blanc, verdicchio da vigne storiche, senza lieviti selezionati, matura in dieci barrique nuove per almeno dodici mesi. E proprio il Moss Blanc colpisce per eleganza e sapore, mentre i rossi da invecchiamento mostrano già da ora un esemplare equilibrio gustativo. L'orange wine Arnaldo conferma le enormi potenzialità del Verdicchio.

Borgo Mazzini, 35 - 60010 Barbara (AN)
T. 071 9674249 | M. info@vinisantabarbara.it
www.santabarbara.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 900.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Stefano Antonucci
Cond. enologica: Daniele Rotatori, Pierluigi Lorenzetti
Cond. agronomica: Antonio Verdolini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MOSS BLANC 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 70 | Bt. 3.443 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Paglierino profondo. Al naso è un fine caleidoscopio di vaniglia, petali di rosa e legno secco, quindi botrite, ananas maturo, tabacco dolce e ruta. Tocchi di cipria e zolfo. L'ingresso ammicca alla dolcezza, la sapidità conduce il sorso glicerico verso un lungo seducente finale. San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO TARDIVO MA NON TARDO RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 6 mesi
Riso, cozze e zafferano.



MERLOT MOSSONE 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI ARNALDO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto alla milanese.



PÀ-THOS 2020

Rosso Igt - Syrah 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%
Alc. 14% | € 36 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Manzo brasato con funghi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO LE VAGLIE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.



PATHOS
2017 | 2018 | 2019



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO TARDIVO MA NON TARDO RISERVA
2017 | 2018 | 2019



Sant'Isidoro

(2005)

Passione e cura per il vigneto, un meticoloso lavoro manuale di prevenzione e rimedi naturali: così l'azienda ottiene ogni anno la certificazione Residuo Zero, garanzia del fatto che uva e vino non contengono residui chimici di sintesi. Dopo un'estate calda e arida, la vendemmia, in lieve anticipo, si è espressa in una produzione meno ricca ma di assoluta qualità. Diversi i vini che ci hanno emozionato ma più di tutti il Montolmo, che si è dimostrato uno dei rossi più interessanti della zona. Isidoro Oro, pecorino in purezza, invece ha coinvolto i nostri sensi per ricchezza e pienezza.

Contrada Colle Sant'Isidoro, 5 - Località Colbuccaro - 62014 Corridonia (MC)
T. 0733 770765 | M. info@cantinasantisidoro.it
www.cantinasantisidoro.it

Viticultura: Certificazione residuo zero
Ettari: 13,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Foresi
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Luca Severini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTOLMO 2018

Rosso Igt - Montepulciano 85%, Sangiovese 10%, Merlot 5%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rosso rubino impenetrabile. Debutta con confettura di mirtillo, pepe nero e cacao, subentrano rabarbaro e foglie di tè. Al palato è vigoroso ma morbido, con tannini setosi che abbracciano una generosa alcolicità. Coinvolgente e durevole la chiusura con raffinati tratti speziati e fruttati. Filetto di cervo ai mirtillo.



ISIDORO ORO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.350 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
Faraona ripiena con salsa tartufata.



COLLI MACERATESI RIBONA PAUCIS 2020

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



ISIDORO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto con seppie e burrata.



COLLI MACERATESI RIBONA PAUSULA 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Zuppa di farro e borlotti.



ROSSO PICENO PINTO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 30%, Lacrima 10%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Lasagne ai cardi con formaggi saporiti.



ISIDORO
2018 | 2019 | 2020



COLLI MACERATESI RIBONA PAUSULA
2018 | 2019 | 2020

Sartarelli

(1972)

La ricorrenza dei cinquant'anni di storia ha portato come novità il Milletta, il Verdicchio Riserva dell'azienda. Va ad affiancarsi ai cavalli di battaglia che hanno fatto la fortuna della famiglia, ormai arrivata alla terza generazione, che ha creduto fin dal principio nel valore del Verdicchio. Al Verdicchio è stato dedicato anche un museo, che è possibile visitare per chi raggiunge la cantina. In questa annata il Balciana resta l'etichetta portabandiera della compagine, ma è molto ben accompagnato dalle altre, capaci assieme di esprimere al meglio le sfaccettature del Verdicchio.

Via Coste del Molino, 24 - 60030 Poggio San Marcello (AN)
T. 0731 89732 | M. info@sartarelli.it
www.sartarelli.it

Viticultura: Certificazione residuo zero
Ettari: 55 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Donatella Sartarelli e Patrizio Chiacchiarini
Cond. enologica: Tommaso Chiacchiarini Sartarelli
Cond. agronomica: Tommaso Chiacchiarini Sartarelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BALCIANA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 15,5% | € 40 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Giallo dorato molto vivace. Ouverture primaverile: rosa gialla, ginestra, camomilla, zagara, miele di ailanto, cera d'api e zafferano, poi pesca nettarina, nespola e albicocca. Rotondo e sfizioso, sapido e robusto, fresco ed equilibrato. Di lunga persistenza sublimata da muffa nobile, mandarino e salvia. Pesce spada al cartoccio.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO MILLETTA RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO 2020

Bianco Doc Passito - Verdicchio 100%
Alc. 15% | € 25 (0,5l) | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Crema catalana.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BALCIANA
2017 | 2018 | 2019



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO
2017 | 2018 | 2019



Selvagrossa

(2002)

Nonostante un'ultima annata particolarmente siccitosa la quantità e la qualità dei prodotti dei fratelli Taddei non ne hanno risentito. È stato messo a dimora, nel terreno annesso alla cantina, un nuovo impianto di uve bianche, che a breve inizierà a dare i suoi frutti. Presto si esplorerà anche la produzione di nuovi vini risultanti da macerazioni prolungate e da vinificazione condotta in anfora. I vini in degustazione sono ricchi di personalità e piuttosto rappresentativi: tra questi sveltano il Sangiovese Trimpilin e il bianco Cuchén. Il primo ammalante, il secondo sorprendente.

Strada Selvagrossa, 37 - Borgo Santa Maria - 61122 Pesaro (PU)
T. 0721 202923 | M. info@selvagrossa.it
www.selvagrossa.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4,6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alessandro e Alberto Taddei
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Luca Severini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SANGIOVESE TRIMPILIN 2019

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Cilieggiolo 5%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino dalle trasparenze granato. Rosa rossa, prugna disidratata, arancia rossa, rosmarino. Balsamico e appena ferruginoso. Le sensazioni gustative si succedono armoniosamente accogliendo il calore per poi incontrare un tannino teso ma sublime e la spiccata acidità che chiude il cerchio. Faraona ripiena con salsa tartufata.



CUCHÉN 2021

Bianco Igt - Trebbiano toscano 100%
Alc. 14% | € 9 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



ICA 2021

Rosato Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Carne cruda all'albese.



MUSCHÉN 2021

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet franc 20%
Alc. 14,5% | € 9 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Coniglio alla cacciatora.



SANGIOVESE LIBERO

Bianco Igt Frizzante - Sangiovese 80%, Trebbiano toscano 20%
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 3.600 | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
Crostini al lardo di Colonnata.



MERLOT CAPPITANO'
2018



MUSCHÉN
2020



Alberto Serenelli

(1987)

Un antro da alchimista. Ecco cosa suggerisce la piccola cantina-garage dove Alberto, con artigianalità e spontaneità, e tanta competenza, professionalità ed esperienza, realizza le sue creature, bottiglie addirittura da collezione. Non c'è il Varano nuova annata, ma in parte con uve del medesimo appezzamento nasce il Boranico, una miscela alla pari fra montepulciano e merlot. Il Verdicchio battezzato con il nome della madre è di mirabile bilanciata finezza; il Marro è un classico, un generoso Rosso Conero, fresco e scoppiante; floreale come il suo nome il Biancospino, da sauvignon.

Via Bartolini, 2 - Frazione Pietralacroce - 60129 Ancona (AN)
T. 071 35505 | M. info@albertoserenelli.com
www.albertoserenelli.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Alberto Serenelli
Cond. enologica: Sergio Paolucci
Cond. agronomica: Luca Mercadante
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BORANICO 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Montepulciano 50%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino pieno, di consistenza. Largheggia con effluvi di garofano e geranio, sfalci d'erba, basilico, prugna matura, anguria. Toni terrosi di muschio. Ingresso di personalità. Morbido e fresco in egual misura, dolcemente tannico e rispondente. Indugia rilassato su aromi di frutta rossa. Filetto di cervo ai mirtilli.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SORA ELVIRA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.



ROSSO CONERO MARRO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 6 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



BIANCOSPINO 2021

Bianco - Sauvignon 100%
Alc. 11% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetti di trota al vapore con maionese.



ROSSO CONERO VARANO

2016 | 2017 | 2018



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SORA ELVIRA

2017 | 2018 | 2019



Sparapani Frati Bianchi

(1980)

L'Eremo dei Frati Bianchi è un luogo incantato, un antico complesso monastico con grotte ricavate nel tufo, una storica realtà che si staglia nel cuore della terra del Verdicchio. Proprio accanto sorge questa azienda, le cui linee di prodotto sono incentrate appunto sul Verdicchio, proposto anche in versione spumante, ma prevedono di norma anche vini rossi a base montepulciano. Ottimi risultati hanno raggiunto in degustazione sia Il Priore che il Donna Cloe Riserva, che sfiorano l'eccellenza, per l'equilibrio, la freschezza e l'armonia.

Via Barchio, 12 - 60034 Cupramontana (AN)
T. 0731 781216 | M. info@fratibianchi.it
www.fratibianchi.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 19 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fratelli Sparapani
Cond. enologica: Sergio Paolucci
Cond. agronomica: Franco Gasparini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL PRIORE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Paglierino dai riflessi di smeraldo. Naso deciso che si dipana su espressioni tra la ginestra e la cera d'api, la salvia e l'anice e indizi salmastri e di pepe bianco. Il sorso è pieno e in equilibrio con calore, acidità, morbidezza e sapidità importanti. La persistenza dona la freschezza della mela verde. Fettuccine ai funghi porcini.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO DONNA CLOE RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO DONNA CLOE RISERVA

2015 | 2016 | 2017



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SALERNA

2017 | 2018 | 2020



Silvano Strologo (1960)

Decebal, Traiano, Julius, sono i nomi altisonanti che identificano i vini realizzati con il montepulciano che Silvano alleva anno dopo anno con grande lavoro, passione genuina e particolare cura, attento anche all'impatto ambientale. Sono vini che rispecchiano il terreno e le condizioni climatiche della zona, palesandosi di buon corpo e con prestazioni sensoriali ben percepibili. Queste caratteristiche si riscontrano anche nei due bianchi da incrocio Bruni 54, uno dei pochi vitigni a bacca bianca dell'area, che si differenziano tra loro per durata e contenitore di maturazione.

Via Osimiana, 89 - 60021 Camerano (AN)
T. 071 731104 | M. s.strologo@vinorossoconero.com
www.vinorossoconero.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Silvano Strologo
Cond. enologica: Giancarlo Soverchia, David Soverchia
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CONERO DECEBALO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Rosso granato. L'olfatto è pervaso da eucalipto, rabarbaro, fiori appassiti, allusioni medicinali ed erbe aromatiche. Rimandi terrosi uniti a tabacco dolce e noce moscata. Palato seducente, contraddistinto da freschezza succulenta e intarsiato da tannino ormai levigato. Epilogo su confettura di more. Brasato di manzo al vino rosso.



ROSSO CONERO TRAIANO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Cappone ripieno al forno.



ROSSO CONERO JULIUS 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Legno 8 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



INCROCIO BRUNI 54 ACASIO 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Legno 5 mesi
Coniglio alla cacciatora.



INCROCIO BRUNI 54 FIOR D'ACASIA 2021

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Filetti di trota al vapore con maionese.



ROSSO CONERO ZERO SOLFITI AGGIUNTI 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi
Maialino in agrodolce.



CONERO DECEBALO RISERVA
2013 | 2015 | 2016



DALNERO PAS DOSÉ
S.A. | S.A. | 2013



Tenuta Carlini (1997)

Con l'aiuto del suolo arenaceo-marnoso, che non ha risentito della siccità, e grazie alla giornaliera cura maniacale del vigneto, si è conclusa un'annata molto buona per quantità e qualità. Ha influito molto anche il pochissimo tempo che passa tra la raccolta dell'uva e la pigiatura. Felice è la posizione dei vigneti all'interno del Parco Naturale Monte San Bartolo, meta abituale dei cicloturisti soprattutto stranieri. Gamma dei vini ristretta ma che mostra l'interpretazione dei vitigni locali, dei quali ormai è entrato a far parte anche il pinot nero.

Strada Fontanelle, 3 - Località Fiorenzuola di Focara - 61121 Pesaro (PU)
T. 0721 27555 | M. info@tenutacarlini.it
www.tenutacarlini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Andrea Carlini
Cond. enologica: Fabio Rossi
Cond. agronomica: Andrea Carlini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI PESARESI BIANCO PIANETA BIANCO 2021

Bianco Doc - Trebbiano toscano 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ha il colore della paglia scaldato dal sole e il profumo di un mazzetto di erbe aromatiche: timo, rosmarino e salvia. Poi entrano decise sensazioni di prugna gialla. Il sorso è largo e morbido, ben bilanciato da una splendida freschezza vegetale. Si congela in verde, con suggestivi accenni erbacei. Ravioli di magro con funghi chiodini.



COLLI PESARESI SANGIOVESE PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO LUNAR ECLIPSE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Legno 12 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



PIANETA CLASSICO PINOT NERO BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
24 mesi sui lieviti
Plateau royal di crudité.



**COLLI PESARESI FOCARA PINOT
NERO**
2018



SAUVIGNON PIANETA ARANCIO
2020

Tenuta Cocci Grifoni

(1970)

Un progetto tutto al femminile arricchito dall'ingresso in azienda della giovane Marta, sostenuta dall'esperienza di mamma Marilena e nonna Diana. Il nuovo team di enologi e agronomi avvia la riqualificazione degli impianti viticoli, tutti in conversione bio, e veste di un nuovo stile le storiche produzioni, conservando però il pensiero viticolo ed enologico del fondatore Guido. La produzione è ampia e variegata, quest'anno esaltata dai grandi rossi che esprimono forte longevità. Consolidato ormai l'innovativo progetto di accoglienza enoturistica.

Contrada Messori, 12 - Frazione San Savino - 63065 Ripatransone (AP)
T. 0735 90143 | M. info@tenutacoccigrifoni.it
www.tenutacoccigrifoni.it

Viticultura: Certificazione SQNPI
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 550.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Cocci Grifoni
Cond. enologica: Fabio Allievi, Riccardo Brighigna
Cond. agronomica: Lucio Brancadoro, Moreno D'Ercoli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

**OFFIDA ROSSO IL GRIFONE 2016**

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi
Rubino intenso. Dapprima refole erbacei di fieno e humus poi stille floreali di viola e lillà precedono marasca e carruba. Il palato è sferzato dall'asse fresco-sapido, accentuato da un tannino vivo e bilanciato da morbidezze gliceriche e pseudocaloriche. Ritornano accenni di marasca nel lungo finale. Capriolo con salsa di ribes rosso.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MESSIERI 2017**

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 36 mesi
Costata di manzetta con salsa allo zenzero.

**OFFIDA PECORINO GUIDO COCCI GRIFONI 2020**

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.

**ROSSO PICENO SUPERIORE SAN BASSO 2018**

Rosso Doc - Montepulciano 55%, Sangiovese 45%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Stracotto d'asino.

**ROSATO TARÀ 2021**

Rosato Igt - Merlot 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con burro e salmone.

**TARÀ PASSERINA BRUT 2021**

Bianco Metodo Martinotti - Passerina 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Guazzetto di moscardini.



**TERRE DI OFFIDA PASSERINA
PASSITO SAN BASSO**
2019



OFFIDA ROSSO IL GRIFONE
2010 | 2013 | 2015

**Tenuta di Fra'**

(2018)

Una cantina giovane, ma poi mica tanto, perché Franziska, un'altoatesina già attiva in zona, ha rilevato l'azienda fondata diversi anni prima. Alla gestione operativa c'è sempre Gianluca Bartolucci, il fondatore originario, e si è proseguito il lavoro di valorizzazione dei due vitigni della zona, lacrima e verdicchio, ma convertendo al regime biologico. È già molto alto il livello medio dei prodotti, grazie anche all'uso misurato nelle maturazioni di acciaio, cemento e legno piccolo. Grande l'equilibrio tra la struttura dei vini, la finezza e l'impeccabile armonia delle sensazioni.

Via Marciano, 10/B - 60030 Morro d'Alba (AN)
T. 339 7229846 | M. info@tenutadifra.com
www.tenutadifra.com

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 36.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Franziska Waldner
Cond. enologica: Gianluca Bartolucci, Pierluigi Lorenzetti
Cond. agronomica: Gianluca Bartolucci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE LORENZO 2020**

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 2 mesi e Cemento 6 mesi
Giallo verdolino delicato. Fiori di zagara, mandarino maturo e mandorla tostata, ma anche souvenir dal mare e dalla macchia mediterranea. Ingresso che abbraccia, fresco, sapido e con la giusta quota di alcol. Lungheggia fiero e seducente, e con armonia sigilla un equilibrio impeccabile. Branzino al sale su letto di patate.

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO FRANZ RISERVA 2019**

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 27 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 3 mesi e Cemento 12 mesi
Anguilla ai ferri.

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE MARTALIE 2019**

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi e Cemento 8 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.

**CUVÉE 2020**

Rosso Igt - altre varietà 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi e Cemento 4 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO PRIMO BALLO 2021**

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.

**ROS'ANNA 2021**

Rosato Igt - Lacrima 100%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE LORENZO**
2018 | 2019



**LACRIMA DI MORRO D'ALBA
SUPERIORE MARTALIE**
2017 | 2018



Tenuta di Tavignano

(1973)

Posta in sommo alla collina, con sguardo all'Appennino, la cantina ha una splendida posizione panoramica. Tutto intorno, a digradare verso la valle del Musone, da un lato le vigne di verdicchio, dall'altro le viti di montepulciano e delle uve nere internazionali. Con la consolidata gestione in regime biologico, le pratiche sono centrate sulla ricerca dell'esaltazione nei vini dei caratteri varietali. Accanto al Misco Riserva, Verdicchio ineccepibile da sempre protagonista, si affaccia il Libenter, miscela di uve a bacca rossa, coinvolgente per la complessità olfattiva giocata su toni terziari.

Località Tavignano, 10 - 62011 Cingoli (MC)
T. 0733 617303 | M. info@tenutaditavignano.it
www.tenutaditavignano.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 31 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Stefano Aymerich
Cond. enologica: Pierluigi Lorenzetti, Paolo Novelli
Cond. agronomica: Luca Severini, Gianni Modesti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



(91)

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO MISCO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino. Esordio balsamico, quindi rosa gialla, fiori campestri, fieno ed erba cedrina. Richiama allusioni silicee e frutta secca come nocciola e pistacchio. Si affaccia una screziatura di zafferano. Gusto sapido, dalla freschezza lineare in equilibrio con il grado alcolico. Chiude su nuance di curry. Zuppa di pesce.



LIBENTER 2018

Rosso Igt - Montepulciano 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Lepre alla cacciatora.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VILLA TORRE 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Baccalà mantecato.



IL PESTIFERO 2021

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Verdicchio 70%, Malvasia 15%, Sangiovese 15%
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Verdure in tempura.



Tenuta Piano di Rustano

(1920)

Situata nelle alte Terre Maceratesi, al piano terreno dell'antico Palazzo di Piano di Rustano, si trova la cantina che recentemente è stata ampliata per poter ospitare anche le bottiglie del Metodo Classico. Infatti il Cavalier Vincenzo Brut, prodotto da uve verdicchio, rappresenta oramai una solida certezza nell'ambito spumantistico locale. Interprete già capace di valorizzare bene le qualità del verdicchio coltivato nella Sinclinale Camerte, quest'azienda promette di raggiungere grandi armonie nelle sue future sinfonie.

Località Piano di Rustano, 5 - 62022 Castelraimondo (MC)
T. 339 3217530 | M. info@pianodirustano.it
www.pianodirustano.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesco Lebboroni e Rosanna Tortolini
Cond. enologica: Marco Gozzi
Cond. agronomica: Luca Mercadante
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DI MATELICA BRONDOLETO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 3.165 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Delicato giallo solare. Registro odoroso di acacia, biancospino e gelsomino a braccetto con il fruttato di pesca e prugna gialle, banana e mela Golden. Spruzzo di pompelmo. Ben strutturato ed equilibrato, in bocca trasmette apprezzabile freschezza e sapidità. Accenno finale di salvia. Trenette al pesto, patate e fagiolini.



VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE BRUT CAVALIER VINCENZO 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
24 mesi sui lieviti
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO MISCO RISERVA
2016 | 2017 | 2018



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MISCO
2018 | 2019 | 2020



VERDICCHIO DI MATELICA BRONDOLETO
2019



VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE BRUT CAVALIER VINCENZO
2018



Tenuta Santi Giacomo e Filippo (2003)

Una cantina moderna inserita in un progetto più ampio che permette all'ospite di godere in modo completo di un territorio unico. Certificata bio da anni, lavora principalmente uve sangiovese, montepulciano, bianchetto e chardonnay, nonché incrocio Bruni 54. L'ultima annata è stata purtroppo caratterizzata da un calo produttivo dovuto a delle anomale correnti d'aria calda. La maestria dell'enologo e del cantiniere hanno comunque permesso di ottenere vini di sicuro interesse nelle varie interpretazioni, elaborati sia in acciaio sia in anfora.

Via San Giacomo in Foglia, 7 - Località Pantiere - 61029 Urbino (PU)
T. 0722 580305 | M. vinibio@tsqf.it
www.tsqf.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marianna Bruscoli
Cond. enologica: Roberto Potentini
Cond. agronomica: Marco Tomassetti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LA FOGLIOLA ROSSO 2021

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rubino luminoso e compatto. Viola e fragola caratterizzano l'olfatto decisamente intenso, oltre ai fiori di ciclamino e rosa, alla frutta di prugna, ciliegia e lamponi. Al gusto è fresco, con tannino evidente e piacevole che rende il sorso semplicemente affascinante. Estesa progressione fruttata. Tagliatelle al ragù.



LA FOGLIOLA BIANCO 2021

Bianco Igt - Bianchetto 100%
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Robiola di Roccaverano.



BELLANTONIO 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Triglie in guazzetto.



FORTECOLE
2016 | 2017 | 2018



BELLANTONIO ELEVATO IN ANFORA
2016 | 2017 | 2018



Tenuta Santori (2012)

Crediamo nel nostro territorio, gli abbiamo affidato il nostro tempo: è questo il motto della casa. Agricoltura biologica certificata come unico sistema sostenibile; ne emerge la peculiarità dei vini da uve pecorino, passerina, montepulciano e sangiovese, tutti sotto le denominazioni Offida e Rosso Piceno. Tra i vini degustati l'Offida Pecorino sventa per consistenza, gradevolezza e freschezza, molto invitanti per la beva. Storico e rappresentativo il Rosso Piceno Superiore. Insomma vigneti e cantina dinamicamente gestiti e ottimi consensi nelle identitarie etichette.

Contrada Montebove Ovest, 14 - 63065 Ripatransone (AP)
T. 346 9559465 | M. info@tenutasantori.it
www.tenutasantori.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marco Santori
Cond. enologica: Pierluigi Lorenzetti
Cond. agronomica: Marco Santori
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



OFFIDA PECORINO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo mimosa, cristallino. Racconta di fiori di acacia, gelsomino, zagara e ginestra che s'imbattono in didascalie fruttate di pesca bianca, prugna gialla e mela Golden. Impalcatura di bocca che accoglie. Vino sapido, corposo, composto. Gradevoli rimandi di salvia, melissa e pompelmo. Lingue agli scampi.



ROSSO PICENO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 8 mesi
Fagiano arrosto.



OFFIDA PASSERINA 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Insalata di polpo, patate e olive.



OFFIDA ROSSO
2018



ROSSO PICENO SUPERIORE
2018



Tenute Peralisi Monte Schiavo

(1995)

La parte vitata, poco più di cento ettari, è il fulcro di quest'azienda agricola, di proprietà da quasi trent'anni della famiglia Peralisi, già attiva nel campo industriale. Una coltivazione spinta al massimo verso l'autoctono verdicchio, il quale trova proprio in questi poderi uno dei luoghi più adatti per prosperare e acquisire la migliore identità varietale. Ne risultano allora vini originali, potenti e distinti, con forte impronta territoriale e splendida interpretazione della varietà. Raggiungono risultati straordinari i due Verdicchio Classico Superiore ma ancor più il Dosaggio Zero.

Via Vivaio - Località Monteschiavo - 60030 Maiolati Spontini (AN)
T. 0731 700385 | M. info@monteschiavo.it
www.monteschiavo.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 103 | **Bottiglie:** 710.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Peralisi
Cond. enologica: Simone Schiaffino
Cond. agronomica: Paolo Bucci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 1622 MDCXXII 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 85%, Chardonnay 15%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
60 mesi sui lieviti

Giallo paglierino, perlage fitto e persistente. Ginestra e mandarino sfumano su giuggiola, nespola e alloro e si fondono con crosta di pane e freschi richiami agrumati. Il sorso è rallegrato da suadente combinazione tra acidità e cremosità. Finale lungo e coerente, dagli echi di mandorla, cedro e biscoito. Crostini con paté de foie gras d'oca.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE PALLIO DI SAN FLORIANO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VILLAIA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetti di scorfano con carciofi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT TASSANARE

Bianco Doc Metodo Martinotti - Verdicchio 90%, Chardonnay 10%
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO NATIVO 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pappardelle con coda di rospo e carciofi.



ROSSO PICENO RE DI RAS 2018

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Sangiovese 15%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliata al pepe verde.



**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
CLASSICO LE GIUNCARIE RISERVA**
2013 | 2015 | 2018



**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE VILLAIA**
2016 | 2017 | 2019



Tenute San Sisto

(2019)

Anno di cambiamenti per la cantina, che vede scomparire dall'etichetta il nome storico Fazi Battaglia per differenziare la linea più pregiata, prodotta unicamente da due vigneti selezionati del comune di Maiolati Spontini: il San Sisto e il Massaccio. Questo cambiamento societario e il re-branding sono segno di quanto la famiglia Angelini sia legata al mondo del vino. Un rapporto profondo e radicato, che viene confermato dal valore dei vini che rendono omaggio al Verdicchio e alle sue potenzialità.

Via San Sisto - 60030 Maiolati Spontini (AN)
T. 0731 81591 | M. info@tenutesansisto.com
www.tenutesansisto.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 54 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Angelini
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN SISTO RISERVA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 6.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Luminosa veste paglierino. Ricama il suo bouquet con ginestra, rosa e zagara. Accende memorie di melissa e tè verde con anice, ghiaia e accenti di albicocca, nespola e maracuja. Florido e dinamico, disegna vitali incisioni fresco-sapide e acute finezze. Distinto e garbato, dona ammandorlate conclusioni. Linguine con asparagi e calamaretti.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MASSACCIO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 33.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Frittura di moscardini.



**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
CLASSICO SAN SISTO TENUTE SAN
SISTO RISERVA**
2017 | 2018



**ARKEZIA MUFFO DI SAN SISTO
TENUTE SAN SISTO**
2017 | 2019



Terra Argillosa (2007)

Di recente costituzione e di ancor più recente rinascita, negli ultimi anni è stato introdotto un nuovo stile di lavoro, alla ricerca di vini più caratteristici. Da sempre in biologico, si opera attraverso concimazioni con leguminose, potatura e raccolta manuali, minimo uso di solfiti, saggio utilizzo di acciaio e legno. Legata al territorio con le uve bianche e nere classiche, investe anche sui vitigni internazionali, quali petit verdot e syrah, a creare vini rossi molto validi, dalle nuove etichette ispirate alle verdi colline. Si continua a sperimentare con la spumantizzazione del pecorino.

Contrada Ciafona, 79 - 63073 Offida (AP)
T. 0736 099976 | M. info@terrargillosa.com
www.terrargillosa.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Raffaele Paolini
Cond. enologica: Raffaele Roberto Paolini, Roberto D'Angelo
Cond. agronomica: Raffaele Roberto Paolini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PETI VERDÒ 2014

Rosso Igt - Petit verdot 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Colore dalle tonalità cremisi. Rilascia profumi di peperone, fiori rossi essiccati, rosmarino, pepe nero. Un tocco di menta e legni nobili. Rotondo e potente il corpo, caratterizzato da una struttura tannica vigorosa. Ricco di frutto nella seducente estensione. Quaglie alla cacciatora.



OFFIDA ROSSO BACCOFINO 2013

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



SYRAH 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 24 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



FIACCA 2020

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Cabernet sauvignon 25%, Petit verdot 15%
Alc. 14,5% | € 9 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



SCAPOLÈ PECORINO BRUT 2021

Bianco Metodo Martinotti - Pecorino 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti
Frittura di rane e verdure croccanti.



Terra Fageto (1988)

Ad accogliere i visitatori un video di qualche anno fa nel quale Dante, padre di Claudio e nonno di Michele e Angelo, racconta come tutto è iniziato. Una testimonianza sentita e appassionata del legame della famiglia Di Ruscio con la terra e il vino. È con tale consapevolezza che le nuove generazioni continuano a condurre l'azienda non solo da un punto di vista affettivo ma anche e soprattutto come strumento di salvaguardia e valorizzazione del territorio. Confermata la predilezione all'uso dei vitigni autoctoni, con uno sguardo particolare al pecorino proposto in diverse versioni.

Via Valdaso, 52 - 63827 Pedaso (FM)
T. 0734 931784 | M. info@terrafageto.it
www.terrafageto.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Angelo e Michele Di Ruscio
Cond. enologica: Angelo Di Ruscio, Pierluigi Lorenzetti
Cond. agronomica: Claudio Di Ruscio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OFFIDA PECORINO SALSEDINE 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 3.270 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino smagliante. Dolce e suadente al naso, promette un floreale di fiori di arancio e gelsomino, memorie di ananas e slanci di banana. Glicerico e caldo, dotato di una buona componente acido-sapida. Interminabile nella chiusura vegetale. Pesce spada al cartoccio.



SERRONE 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



OFFIDA PECORINO FENÈSIA 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



ROSSO PICENO RUSUS 2019

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Costata di manzo alla griglia.



CONFUSION
2013



FIACCA
2019



ROSSO PICENO RUSUS
2015 | 2016 | 2018



OFFIDA PECORINO FENÈSIA
2018 | 2019 | 2020



Terracruda

(2005)

Ottimo le performance di mercato da parte della famiglia Avenanti, in particolare su quello locale, ma non solo. Molto bene anche l'accoglienza in cantina con la degustazione accompagnata dall'assaggio di prodotti e specialità locali. La possibilità di pernottare nell'annesso agriturismo è gradito soprattutto alla clientela straniera in estate. Vini di bella presenza, che colpiscono per bouquet olfattivi fini e ampi. Lo stile impresso dall'enologo rende gradevoli tutte le etichette tra le quali spicca il Sangiovese Olpe Riserva per struttura e aromi.

Via Serre, 28 - 61040 Fratte Rosa (PU)
T. 0721 777412 | M. info@terracruda.it
www.terracruda.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 24 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Zeno Avenanti ed Emma Berti

Cond. enologica: Eugenio Fanelli, Giancarlo Soverchia

Cond. agronomica: Giancarlo Soverchia

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI PESARESI SANGIOVESE OLPE RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 13 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Filigrana violacea su cuore rubino. Naso che comunica balsamicità e presenze vegetali, poi melagrana, arancia rossa, ciliegia, ginepro, frutta sciropata. Sorso di spessore, con il tannino ben integrato in una struttura importante. Promettente in prospettiva, termina lentamente su aromi fruttati. Piccione ai porcini e tartufo nero.



PERGOLA ALEATICO LUBACO RISERVA 2018

Rosso Doc - Aleatico 100%

Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di vitello alla Rossini.



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE CAMPODARCHI ARGENTO 2021

Bianco Doc - Bianchetto 95%, Malvasia 5%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



BIANCHELLO DEL METAURO BOCCALINO 2021

Bianco Doc - Bianchetto 95%, Malvasia 5%

Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Linguine allo scoglio.



INCROCIO BRUNI 54 2021

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100%

Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto alla milanese.



INNOMINATA 2021

Bianco Igt - Garofanata 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Insalata di spinaci e pesce spada.



COLLI PESARESI SANGIOVESE OLPE RISERVA

2015 | 2016 | 2018



BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE CAMPODARCHI ARGENTO

2016 | 2018 | 2019



Terre di Serrapetrona

(1999)

Un'annata caratterizzata da gelate primaverili, un'estate calda e siccitosa e un ottobre piovoso con conseguenti vendemmie prolungate, per una produzione ridotta nelle quantità ma ottima nella qualità. Se ne ritrova l'espressione in un nuovo prodotto: Vernaccia di Serrapetrona Vernaccianera Secca si aggiunge alla versione dolce già esistente. In rinnovamento le etichette delle bottiglie per riportare anche il nome del titolare della Tenuta, Stefano Graidì. Il Robbione 2015 regala sensazioni bellissime, ponendosi come cavallo di battaglia e orgoglio della proprietà.

Via Colli, 7/8 - 62020 Serrapetrona (MC)
T. 0733 908329 | M. info@terrediserrapetrona.it
www.terrediserrapetrona.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 17,5 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Graidì

Cond. enologica: Fabrizio Ciufoli, Sandro Giuliodori

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SERRAPETRONA ROBBIONE 2015

Rosso Doc - Vernaccia nera 100%

Alc. 15% | € 26 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 36 mesi

Granato con riflessi aranciati. Eucalipto e legno tostato accompagnano a sensazioni di garofano e geranio, poi caffè, pepe nero, carruba e conserva di frutta. Un leggero sbuffo balsamico conduce all'assaggio, che pervade con equilibrio e buona evoluzione. Tannino vellutato, perfetta chiosa di sottobosco. Stufato di daino.



SERRAPETRONA COLLEQUANTO 2017

Rosso Doc - Vernaccia nera 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 20 mesi
Trippa in umido.



SOMMO 2014

Rosso Igt Passito - Vernaccia nera 100%

Alc. 14,5% | € 20 (0,5l) | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 36 mesi
Salame al cioccolato.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA VERNACCIANERA SECCA

Rosso Docg Metodo Martinotti - Vernaccia nera 100%

Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
2 mesi sui lieviti
Fettuccine al ragù d'agnello.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA VERNACCIANERA DOLCE

Rosso Docg Metodo Martinotti Dolce - Vernaccia nera 100%

Alc. 12% | € 14 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
2 mesi sui lieviti
Crostata ai frutti di bosco con mandorle e noci.



UNBIANCO 2020

Bianco Igt - Pecorino 50%, Sauvignon 50%

Alc. 14% | € 11 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA VERNACCIANERA DOLCE

S.A.



BLINK BRUT ROSÉ

S.A. | 2013



Umani Ronchi

(1957)

C'è solo l'imbarazzo della scelta nell'eccellente proposta di quest'azienda, giustamente affermata e non solo in Italia. Non è da poco, infatti, riuscire a offrire tanti vini di così alta qualità nell'ambito di una produzione che supera i tre milioni di bottiglie. Michele Bernetti e il suo staff ci riescono, fanno convivere in maniera ottimale quantità e qualità, dopo aver convertito al biologico tutti gli ettari vitati. Il premio va al Campo San Giorgio Riserva, ma tutti i rossi meritano l'elogio. Il Maximo è unico per finezza e dolcezza e sono da ammirare le declinazioni di Verdicchio.

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo (AN)
T. 071 7108019 | M. wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 240 | **Bottiglie:** 3.200.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti

Cond. enologica: Giacomo Mattioli, Giuseppe Caviola

Cond. agronomica: Luigi Piersanti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CONERO CAMPO SAN GIORGIO RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 13,5% | € 48 | Bt. 5.820 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino dai riverberi granato. Debutta con mora e glicine, poi nuance di caffè, ginepro e sottobosco. Affascinante, con tannini di classe e una morbida silhouette. Variegata e molto estesa la chiusura tra spezie e frutti rossi. Vino di carattere che saprà regalare grandi emozioni con un'adeguata evoluzione. Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



PELAGO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Montepulciano 45%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 23.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



CONERO CÚMARO RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%

Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 57.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pernici farcite.



MAXIMO 2020

Bianco Igt Dolce - Sauvignon 100%

Alc. 12,5% | € 21 (0,375l) | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pastiera napoletana.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO PLENIO RISERVA 2020

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 19 | Bt. 18.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
e Legno 12 mesi
Baccalà mantecato.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VECCHIE VIGNE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi
Branzino al cartoccio.



PELAGO

2015 | 2016 | 2017



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VECCHIE VIGNE

2017 | 2018 | 2019



Vallerosa Bonci

(1962)

L'energia e la voglia di fare di Valentina risuonano tra le mura della cantina, che sembra non sentire il peso del nome di uno dei marchi e delle famiglie simbolo del vino a Cupramontana. Valentina guarda sempre avanti, e dopo le novità degli ultimi anni, come lo spumante Giuseppe Bonci o il Verdicchio Superiore Vale, ora sta approcciando la conversione in biologico dei vigneti. La gamma dei vini omaggia le potenzialità del Verdicchio e testimonia l'impegno di una famiglia che da sempre crede in questa varietà e la valorizza realizzando vini territoriali che comunicano carattere e classe.

Via Torre 15-17 - 60034 Cupramontana (AN)
T. 0731 789129 | M. info@vallerosa-bonci.com
www.vallerosa-bonci.com

Viticultura: In conversione al biologico

Ettari: 13 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Famiglia Bonci

Cond. enologica: Roberto Alfieri, Giovanni Roberto, Andrea Ortenzi

Cond. agronomica: Giovanni Roberto

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT GIUSEPPE BONCI 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%

Alc. 12% | € 42 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
81 mesi sui lieviti

Paglierino dagli accenti oro, eleganti le bollicine. Seduce con zagara e biancospino, erba cedrina, amaretto e noce moscata. Rapisce con uva spina, pepe bianco e ricordi iodati. Cremoso e appagante, ha classe, raffinatezza e personalità. Strega con floride sapidità e sicure persistenze. Risotto con le quaglie.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SAN MICHELE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 16.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 9 mesi
Stoccafisso in umido con porcini.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VALE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 9 mesi
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Verdicchio 100%

Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 11.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
3 mesi sui lieviti
Tartare di gamberi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SAN MICHELE

2016 | 2017 | 2019



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT GIUSEPPE BONCI

2012

Velenosi

(1984)

Innovazione e dinamismo, è questa la conferma che arriva ogni anno tra le proposte: e puntuale arriva il nuovo Ninfa, dove i vitigni internazionali trovano con il montepulciano l'equilibrio per una versatile convivenza. L'etichetta nasce per caso, ispirandosi a una macchia di vino su una tovaglia bianca che dà vita a una ballerina: ecco, l'estro, l'arguzia e la grazia di Angela e di sua figlia Marianna fanno il resto. Mirabile la qualità della degustazione, nota di merito al Metodo Classico Gran Cuvée 2011, ma il Roggio del Filare è strepitoso, esemplare e pure di promettente futuro.

Via dei Biancospini, 11 - 63100 Ascoli Piceno (AP)
T. 0736 341218 | M. info@velenosivini.com
www.velenosivini.com

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 220 | **Bottiglie:** 2.500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Angiolina Piotti Velenosi, Ercole Velenosi e Paolo Garbini
Cond. enologica: Attilio Pagli, Filippo Carli
Cond. agronomica: Stefano Dini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt



ROSSO PICENO SUPERIORE ROGGIO DEL FILARE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14,5% | € 34 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Ammaliante rubino. Magnetico olfatto arabescato di amarena, gelatina di ribes nero, rosa essiccata e mirto. A seguire rimandi eterei, china, muschio, humus e pepe bianco. Tannino serico in stato di grazia, ricchezza ed energia impressionanti. Lunga carezza finale tra aromi di macchia mediterranea. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.

tttt

VELENOSI GRAN CUVÉE GOLD BRUT 2011

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
Cotoletta di tonno al sesamo.

tttt

OFFIDA ROSSO LUDI 2019

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Cabernet sauvignon 8%, Merlot 7%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.

tttt

NINFA 2020

Rosso Igt - Montepulciano 40%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%, Syrah 20%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Pappardelle al ragu di cervo.

tttt

THE ROSE BRUT ROSÉ 2016

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Tartare di scampi.

tttt

OFFIDA PECORINO RÈVE 2020

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Risotto con seppie e burrata.

tttt

OFFIDA ROSSO LUDI

2016 | 2017 | 2018

tttt

ROSSO PICENO SUPERIORE

ROGGIO DEL FILARE

2016 | 2017 | 2018

Vicari

(1990)

La vigna è stata convertita interamente a biologico: un altro tassello del legame che la famiglia ha con il territorio del Lacrima, dal quale ormai è indissolubile. Anche per avvalorare le capacità di lunghi affinamenti dei vini che rispettano ed esaltano il carattere tipico dell'uva lacrima e del verdicchio, l'azienda ha voluto dedicare una parte del nuovo ampliamento della cantina alle annate storiche, da aspettare e scoprire. Spiccano l'Amaranto, Passito da lacrima, eccellente per classe ed equilibrio gustativo, e L'Insolito, un Verdicchio Superiore diverso, appunto, come il suo nome.

Via Pozzo Buono, 3 - 60030 Morro d'Alba (AN)
T. 0731 63164 | M. info@vicarivini.it
www.vicarivini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Nazzareno, Vico e Valentina Vicari
Cond. enologica: Giuseppe Potentini, Vico Vicari, Agostino Pisani
Cond. agronomica: Nazzareno Vicari, Alessandro Sordani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

92

LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSITO

AMARANTO DEL POZZO BUONO 2020

Rosso Doc Passito - Lacrima 100%
Alc. 14% | € 20 (0,5l) | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi
Carminio, riflessi granato, consistente. Fini riconoscimenti di viola, geranio, chiodi di garofano, anice stellato, zenzero. Inebriante il gusto, di grande equilibrio e pregio. Avvolgente nella sua moderata dolcezza, enfatizza i riconoscimenti olfattivi e termina lentamente con aromi di frutta rossa. Crostata di mirtillo.

tttt

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE

L'INSOLITO DEL POZZO BUONO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Filetto alla Wellington.

tttt

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO OLTRETEMPO DEL

POZZO BUONO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 2.720 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.

tttt

LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE DEL POZZO BUONO 2019

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Carré di vitello alle erbe aromatiche.

ttt

ROSSO PICENO DUEANIME DEL POZZO BUONO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e
Legno 8 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.

ttt

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DASEMPRE DEL POZZO BUONO 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini al lardo di Colonnata.

tttt

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

SUPERIORE DEL POZZO BUONO

2016 | 2017 | 2018

tttt

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO SUPERIORE L'INSOLITO

DEL POZZO BUONO

2017 | 2018 | 2019



Vigna degli Estensi

(2009)

Due sono i vitigni sui quali fa perno l'attività aziendale: lacrima, piantato vicino alla cantina direttamente da Stefano quando si trasferì qui dal ferrarese decidendo di trasformarsi in vignaiolo, e verdicchio, in vigne molto vecchie distribuite fra Castelleone di Suasa e Monte Roberto. Una particella particolare è quella del fiano, un'uva davvero insolita per questo areale ma voluta da Stefano stesso. Ottima impressione quella suscitata dallo Ius Lacrimae per l'eleganza del bouquet olfattivo, mai eccessivo. Buona pure la performance dei Verdicchio, soprattutto quella per il Sotèria.

Strada della Martuccia, 213/A - Frazione Roncitelli - 60019 Senigallia (AN)
T. 340 3726021 | M. info@vignadegliestensi.it
www.vignadegliestensi.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 5,6 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Stefano e Luca Bondanelli, Laura Fagioli e Laura Brignone

Cond. enologica: Stefano Bondanelli

Cond. agronomica: Stefano Bondanelli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE IUS LACRIMAE 2019

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
Rubino vivido. Corteo olfattivo articolato su eucalipto, lavanda, pepe bianco, noce moscata, il tutto enfatizzato da stille iodate e di incenso. Progressione su marasca e visciola. Entrata in bocca decisa, con freschezza schietta e tannino succoso e ben integrato. Lascia con rime di prugna rossa disidratata. Pappardelle con sugo di lepre.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SOTÈRIA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100%

Alc. 14% | € 11 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO LÒGOS RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Branzino al sale su letto di patate.



VIGNA DEGLI ESTENSI BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Lacrima 70%, Verdicchio 30%

Alc. 12% | € 12 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
2 mesi sui lieviti
Risotto alla zucca.



FIANO KORIS 2019

Bianco Igt - Fiano 85%, Verdicchio 15%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e
Legno 9 mesi
Petto di pollo agli asparagi.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA PIRAMO 2020

Rosso Doc - Lacrima 100%

Alc. 13% | € 10 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cotechino e lenticchie.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO LÒGOS RISERVA
2015 | 2016 | 2017



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SOTÈRIA
2017 | 2018 | 2019



Vignamato

(1952)

Quella della famiglia Ceci si conferma una realtà dinamica e flessibile, con produzioni che spaziano tra diverse denominazioni e versioni. Ovviamente il Verdicchio la fa da padrone, con i vigneti che abbracciano la cantina posta nel cuore di San Paolo. Da segnalare l'introduzione di una nuova e piccola area vitata, esposta a nord-est, nella quale concentrare i cru aziendali. Ambrosia, il Verdicchio Riserva, è più che mai affascinante, per potenza e allo stesso tempo per finezza aromatica. Intrigante il Campalliano, contraddistinto da un tenore evoluto ma di pregio.

Via Battinebbia, 4 - 60038 San Paolo di Jesi (AN)
T. 0731 779197 | M. info@vignamato.com
www.vignamato.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 26 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Andrea Ceci

Cond. enologica: Pierluigi Lorenzetti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO AMBROSIA RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi
Oro scintillante. La qualità olfattiva è un preludio al percorso sensoriale che avverrà. Mandarino, mandorla tostata, cera d'api, zafferano e una traccia di mare in sottofondo. Al palato è di struttura, fresco ma morbido, e di una sapidità commovente. Ottima la persistenza, schietto e armonico. Filetto di dentice in crosta di patate.



CAMPALLIANO 2020

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 10%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi
Fiorentina alla brace.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VERSIANO 2021

Bianco Dop - Verdicchio 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 6 mesi
Linguine alla grangola e rosmarino.



ALE BIANCO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Verdicchio 100%

Alc. 11% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
2 mesi sui lieviti
Polpette di pesce d'acqua dolce.



ALE BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Lacrima 50%, Sangiovese 50%

Alc. 12% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
4 mesi sui lieviti
Lumache in umido alle erbe.



VERSUS INCROCIO BRUNI 54 2021

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Caciocavallo podolico.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO AMBROSIA RISERVA
2016 | 2017 | 2018



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VERSIANO
2018 | 2019 | 2020

93



Vigneti Santa Liberata

(1934)

Nota e conclamata la vocazione biologica della cantina, che negli anni ha saputo valorizzare i vitigni di proprietà declinandoli nelle diverse tipologie, sfruttandone tutte le peculiarità. Due prodotti nuovi, due Metodo Ancestrale: un rosato da sangiovese e aleatico e un bianco da vermentino e passerina. Diversi i vitigni ma stessa lavorazione: rifermentazione in bottiglia senza aggiunta di zuccheri, sur lie e niente sboccatura finale. Tutto è sintetizzato nel loro nome: Bizzarro. Da segnalare quest'anno il Dugnet, autentica e bellissima interpretazione di malvasia.

Via Nazionale, 194 - 63900 Fermo (FM)
T. 0734 640100 | M. info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 90 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Savini
Cond. enologica: Martina Savini
Cond. agronomica: Giorgio Savini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MALVASIA DUGNET 2021

Bianco Igt - Malvasia 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 5 mesi
Giallo paglierino lucente. Naso tipicamente varietale con fantastiche trame d'arancia e papaia, arricchite da intreccio di miele e saliva. All'assaggio mostra buon equilibrio, con uno stimolante nerbo acido e un'adeguata morbidezza. Stuzzicante la chiusura dove riecheggia la frutta esotica. Gamberoni al curry.



OFFIDA PECORINO SAGGIOLO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 5 mesi
Pesce spada gratinato.



BIZZARRO

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Vermentino 70%, Passerina 30%
Alc. 11% | € 13 | Bt. 418.000 | Ferm. Acciaio | 8 mesi sui lieviti
Sauté di cozze.



BIZZARRO

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 75%, Aleatico 25%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 418.000 | Ferm. Acciaio | 8 mesi sui lieviti
Prosciutto di San Daniele.



Vigneti Vallorani

(1963)

Il lavoro nei campi e in cantina è ispirato al principio che "Non ereditiamo la terra dai nostri avi ma la prendiamo in prestito dai nostri figli. È nostro dovere restituirgliela". A questo si ispirano tutti i gesti, anche i più piccoli: le potature utilizzate per concimare i vigneti, l'acqua con la quale si pulisce la cantina riutilizzata per annaffiare il giardino, l'uso di bottiglie leggere e le etichette in carta naturale. Nella ricca proposta di quest'anno spicca il Sorlivio 2018, ottima espressione di sangiovese capace di confrontarsi ad armi pari con quelli di altre zone più blasonate.

Contrada La Rocca, 28 - 63079 Colli del Tronto (AP)
T. 353 4195388 | M. info@vignetivallorani.com
www.vignetivallorani.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 7,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Rocco Vallorani
Cond. enologica: Rocco Vallorani
Cond. agronomica: Stefano Vallorani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SORLIVIO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 60 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 22 mesi
Rosso granato di pregiata luminosità. Viola e marasca sotto spirito in apertura, seguite da cenni di tabacco e chiodi di garofano. Affascina il gusto, grazie a una struttura ben disegnata e a un tannino deciso e vellutato. Sfocia infine in una costellazione di spezie. Anatra ai funghi.



PICENO SUPERIORE KONÉ 2018

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



PICENO SUPERIORE POLISIA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Filetto di scottona in sfogliata.



FALERIO AVORA 2021

Bianco Doc - Trebbiano 40%, Passerina 30%, Pecorino 30%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Linguine alla graneola e rosmarino.



OCTAVUM 2021

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Montepulciano 20%
Alc. 15% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Salame felino.



ROSSO PICENO VIGNA CACIÀ
2012 | 2013 | 2015



PASSERINA ENTHEOS BRUT
S.A.



OCTAVUM
2018 | 2019 | 2020



PICENO SUPERIORE KONÉ
2015 | 2016 | 2017



Villa Forano (1966)

L'estate ultima delle colline maceratesi ha regalato uve di qualità, pur riducendo la quantità prodotta, in un'azienda ove si respira il fascino della storia. L'attenzione per la terra e i suoi equilibri si esprime nella cura della vigna e trova spazio nelle pratiche adottate in cantina. Nuova e accattivante la veste realizzata per l'etichetta del Rosso Piceno, il Bulciano, con una carta dalla filigrana consistente. Una conferma ormai consolidata il Ribona Monteferro, una versione impreziosita dal contatto breve con il legno per una parte della massa, senza perdere di freschezza e classe.

Contrada Forano, 43 - 62010 Appignano (MC)
T. 0733 57102 | M. info@fattoriaforano.it
www.fattoriaforano.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giovanni Battista Lucangeli
Cond. enologica: Aroldo Bellelli
Cond. agronomica: Francesco Lucangeli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI MACERATESI RIBONA MONTEFERRO 2019

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi e Legno 5 mesi
Paglierino tenue che suggerisce traiettorie floreali di mughetto e biancospino che s'intrecciano a scie agrumate. Seguono pesca gialla e mandorla verde, refoli d'erba tagliata. Il palato è un contrappunto di freschezza e sapidità e si estende testardo su piacevoli sentieri erbacei. Linguine allo scoglio.



ROSSO PICENO BULCIANO 2013

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 84 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



ROSSO PICENO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Filetto di maiale lardellato.



COLLI MACERATESI RIBONA LE PIAGGE 2021

Bianco Doc - Maceratino 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Salmone al timo.



OCCHIO DI GALLO 2021

Rosato Igt - Lacrima 50%, Montepulciano 25%, Sangiovese 25%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Tagliere di salumi.



COLLI MACERATESI ROSSO MONTELIPA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Lacrima 25%, Vernaccia nera 25%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



COLLI MACERATESI RIBONA MONTEFERRO
2014 | 2015 | 2018



COLLI MACERATESI RIBONA LE PIAGGE
2017 | 2019 | 2020



Zaccagnini (1973)

Il legame forte con la natura è confermato dal regime biologico certificato ormai da tempo. Le caratteristiche e le peculiarità dei terreni vitati, che Rossella Zaccagnini riesce a interpretare e orchestrare, donano ai vini dell'azienda un tocco caratterizzante e inconfondibile. Queste soddisfazioni sono per altro confermate dagli ottimi risultati conseguiti da tutta la linea Verdicchio, ormai di storica tradizione. Continua con successo pure il percorso del Verdicchio Metodo Classico, inizialmente nato come esperimento ma ormai punto fermo della produzione.

Contrada Salmagina, 9/10 - 60039 Staffolo (AN)
T. 0731 779892 | M. info@zaccagnini.it
www.zaccagnini.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 27 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Zaccagnini
Cond. enologica: Vittorio Fiorelli
Cond. agronomica: Franco Boezio, Vittorio Fiorelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO PIER DELLE VIGNE RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Evoluzione percettibile già dal colore che conduce verso un giallo dorato, sebbene presenti ancora screzi verdolini. I profumi sono di camomilla disidratata, cera d'api, iodio, mallo di noce, uvetta e fichi secchi. Bilanciato, esprime una maturità che lo dispone ad avere un ottimo profilo gustativo. Rombo al forno con patate e carciofi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 3.000 | 54 mesi sui lieviti
Carpaccio di crostacei su mela verde.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE Z 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 8 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ARGONAUTA 2021

Bianco Doc - Verdicchio 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 8 mesi
Timballo di riso e gamberi.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO MAESTRO DI STAFFOLO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA Z 2021

Rosso Doc - Lacrima 100%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Tigelle e salumi.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SALMAGINA
2017 | 2019 | 2020



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VITEROSA
2019 | 2020