



## MARIA LETIZIA ALLEVI

Da quest'anno è entrata a far parte della famiglia FIVI. La vinificazione avviene con l'utilizzo attento di lieviti indigeni e un basso tenore di anidride solforosa. Nei terreni più esposti a sud è stato sostituito il sistema d'allevamento a cordone speronato con il guyot, per cercare maggiore acidità nelle uve montepulciano. La vigna di pecorino al di sotto della cantina invece è stata recentemente innestata a passerina. Eccellente è risultato il profilo per i vini rossi, affidabili portabandiera aziendali, con l'ammaliante, austero e raffinato Arsi e il potente Offida Rosso Mida.

**INDIRIZZO** Via Pescolla, 28  
63081 Castorano (AP)  
**TELEFONO** 349 4063412  
**MAIL** info@vinimida.it  
**WEB** www.vinimida.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2004  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 7.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Maria Letizia Allevi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Corradetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Corradetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## ANGELI DI VARANO

Proprietario unico di questa interessante cantina è diventato Matteo Chiuconni, enologo con precedenti esperienze di lavoro all'estero e da sempre cultore del montepulciano. Le sue declinazioni in purezza di questo vitigno sono sempre interessanti come le due denominazioni presentate, e si spingono fino alla versione rosato. I suoi vini e altri prodotti a chilometro zero, come olio e miele, si possono degustare nel punto vendita di recente apertura a Camerano. Qui è possibile farsi realizzare anche confezioni con etichette personalizzate lavorate a mano.

**INDIRIZZO** Via Papa Giovanni XXIII  
65 - 60021 Camerano (AN)  
**TELEFONO** 338 4169530  
**MAIL** info@angelidivarano.it  
**WEB** www.angelidivarano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Matteo Chiuconni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Matteo Chiuconni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Matteo Chiuconni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (91) ARSI 2018

Rosso Igp - Alicante 100% | Alc.13,5% | €90 | Bt.450  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Granato luminoso. Nobile austerità all'olfatto: frutti rossi in confettura e spezie dolci che si intrecciano a prugna essiccata e alloro. Sentori balsamici, resina di pino. Sorso potente, orchestrato da tannino setoso e incessante spalla fresca che regalano interminabili ritorni fruttati e speziati. Capretto alla marchigiana.**

### 🍷 OFFIDA ROSSO MIDA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.1.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 OFFIDA PECORINO MIDA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13% | €14 | Bt.1.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 ROSATO MIDA 2020

Rosato Igt - Montepulciano 70%, Alicante 30% | Alc.13%  
€12 | Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 OFFIDA PASSERINA MIDA 2020

Bianco Docg - Passerina 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

🍷 MIDA PECORINO  
PAS DOSÉ 2016

### 🍷 CONERO STILE LIBERO RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.000 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Colore rubino vivace. Esprime marasca, anche sotto spirito, mirtillo, prugna rossa, viola, rosa rossa. Poi cacao, tabacco biondo, vaniglia. Accenno mentolato. Robusto, ma ben equilibrato dalla freschezza e dai tannini vellutati. Sfuma su note di liquirizia e appagante balsamicità. Costine di maiale alla brace.**

### 🍷 ROSSO CONERO PRIMO DI TRE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FUORILEGGE 2020

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Verdicchio 50% | Alc.13%  
€10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷 PINKONERO 2019

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

🍷 CONERO STILE  
LIBERO RISERVA 2011

A oltre quarant'anni dalla fondazione, i soci, nonché amici, proprietari continuano a credere fermamente nelle loro scelte iniziali: rispetto dell'ambiente e produzione di alimenti sani. Allora ecco che nella vinificazione non vengono utilizzati additivi e le fermentazioni sono spontanee. La nuova annata del Barricadiero subito si pone per la sua struttura al vertice della gamma; le consuete conferme arrivano con il Rosso Piceno e il Fiofio. Da notare che alla coltivazione di vitigni tipici della zona, si affiancano anche altre colture: grani antichi, olive e frutta.

<b>INDIRIZZO</b> Contrada Ciafone, 98 Località Santa Maria in Carro 63073 Offida (AP)	<b>PROPRIETÀ</b> Enrico Gabrielli, Lorenzo Spaccasassi, Federico Pignati, Franco Pugliese e Paolo Ciommi
<b>TELEFONO</b> 0736 810007	<b>CONDUZIONE ENOLOGICA</b>
<b>MAIL</b> enrico@viniaurora.it	Giovanni Basso
<b>WEB</b> www.viniaurora.it	Francesco Pignati
<b>ANNO FONDAZIONE</b> 1979	<b>CONDUZIONE AGRONOMICA</b>
<b>VITICOLTURA</b> Biologica certificata	Staff aziendale
<b>ETTARI</b> 10,5 <b>BOTTIGLIE</b> 50.000	<b>VENDITA DIRETTA</b> Sì <b>VISITA IN AZIENDA</b> Sì
<b>PRODUZIONE OLEARIA</b> Sì	

### OFFIDA ROSSO BARRICADIERO 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.2.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**Rosso rubino.** Si apre con sentori decisi di viola macerata, confettura di more, pepe nero. Delicata affumicatura. All'assaggio denota un'ottima struttura con tannino ancora virile ed evidente percezione alcolica. Piacevole il finale che evoca echi di grafite. Spezzatino di manzo.

### ROSSO PICENO 2020

Rosso Dop - Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.13,5% | €8 | Bt.13.500 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### OFFIDA PECORINO FIOFIO 2019

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.10.600  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 11 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ROSATO 2020

Rosato Igp - Montepulciano 70%, Ciliegio 30% | Alc.13%  
€8 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### FALERIO 2020

Bianco Dop - Trebbiano 50%, Passerina 30%, Pecorino 20%  
Alc.12,5% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

La cooperativa rappresenta un punto fermo nel mondo del Verdicchio di Matelica e qui Roberto Potentini, enologo dal 1988, lavora con l'intento di declinare questo vino in tutte le sue molteplici anime. I prossimi obiettivi previsti sono la produzione di un Ribona e l'utilizzo di botti di grandi dimensioni per una nuova versione del Verdicchio Riserva. Di ottime prospettive l'annata 2020, caratterizzata da una situazione climatica con importanti sbalzi termici; le referenze assaggiate hanno mostrato il carattere che la sinclinale camerte sa donare alle uve.

<b>INDIRIZZO</b> Via Aristide Merloni, 12 62024 Matelica (MC)	<b>PRODUZIONE OLEARIA</b> No
<b>TELEFONO</b> 0737 787247	<b>PROPRIETÀ</b>
<b>MAIL</b> belisario@belisario.it	Cooperativa di produttori
<b>WEB</b> www.belisario.it	<b>CONDUZIONE ENOLOGICA</b>
<b>ANNO FONDAZIONE</b> 1971	Roberto Potentini
<b>VITICOLTURA</b> Convenzionale e biologica certificata	<b>CONDUZIONE AGRONOMICA</b>
<b>ETTARI</b> 300 <b>BOTTIGLIE</b> 1.200.000	Staff aziendale
	<b>VENDITA DIRETTA</b> Sì <b>VISITA IN AZIENDA</b> Sì

### VERDICCHIO DI MATELICA CAMBRUGIANO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.90.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**Brillante paglierino.** Olfatto fine e variegato: erbe di campo, lime e prugna gialla, ginestra e mimosa, pesca e frutto della passione. Leggeri tocchi vanigliati. Al gusto è avvolgente, la trama fresca e sapida si integra bene al calore alcolico. Di buona persistenza. Spigola al forno con patate.

### VERDICCHIO DI MATELICA VIGNETI B. 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.35.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VERDICCHIO DI MATELICA DEL CERRO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €10 | Bt.120.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DI MATELICA VALBONA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €8 | Bt.500.000 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### VERDICCHIO DI MATELICA MERIDIA 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### VERDICCHIO DI MATELICA ANIMOLOGICO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €18 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### VERDICCHIO DI MATELICA CAMBRUGIANO RISERVA 2014 | 2016 | 2017



## BISCI

La cura ricercata della qualità ha permesso ai Bisci di diventare un punto di riferimento del territorio matelicense, soprattutto oggi che si guarda, per il futuro, ai mercati esteri e all'enoturismo. I vigneti si snodano ai piedi del Monte San Vicino e in questa cornice le forti escursioni termiche donano finezza ed eleganza ai vini. Ciò avviene sia per il Verdicchio base, immediato al sorso, sia per il Vigneto Fogliano, che coniuga sapientemente dinamicità di beva e struttura. Questa volta siamo rimasti particolarmente colpiti e sorpresi dal Rosso, a maggioranza merlot, ricco di profumi.

**INDIRIZZO** Via Fogliano, 120

62024 Matelica (MC)

**TELEFONO** 0737 787490

**MAIL** info@bisci.it

**WEB** www.bisci.it

**ANNO FONDAZIONE** 1980

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Giuseppe Bisci

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Aroldo Bellelli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Aroldo Bellelli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## BOCCADIGABBIA

La certificazione acquisita garantisce, dal 2020, un residuo pari a zero di prodotti fitosanitari nel vino. Pur traendo il meglio dai vitigni autoctoni che si impongono con la grande finezza dei Rosso Piceno e l'originalità dei Ribona, l'impostazione continua a essere di modello francese con l'utilizzo di vitigni internazionali quali merlot, cabernet sauvignon e pinot nero. Proprio quest'ultimo dà vita al Il Girone, per un'annata equilibrata, con gradazione alcolica più bassa della media e al Rosè, rosato dai profumi freschi e ricchi.

**INDIRIZZO** Contrada Castelletta

56 - Frazione Fontespina - 62012

Civitanova Marche (MC)

**TELEFONO** 0733 70728

**MAIL** info@boccadigabbia.com

**WEB** www.boccadigabbia.com

**ANNO FONDAZIONE** 1970

**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Elvidio Alessandri

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Francesco Pennesi

Emiliano Falsini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Luca Severini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ROSSO BISCI 2018

Rosso Igt - Merlot 80%, Sangiovese 20% | Alc.13,5% | €13

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

Rosso rubino, consistente. Variopinto bouquet olfattivo che si sviluppa in progressione da rosa rossa e ciclamino a ciliegia e prugna rossa, arachide. Accenni di ginepro e tostatura di tabacco dolce. La bocca è fresca e pervasa dal tannino ben integrato. Termina salino. Guancia di vitello brasata.

VERDICCHIO DI MATELICA  
VIGNETO FOGLIANO 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €20

Bt.12.897 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## VERDICCHIO DI MATELICA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €15

Bt.77.476 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ROSSO PICENO 2017

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40% | Alc.14%

€10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino fitto. Quadro olfattivo che si svela lentamente: frutti di bosco maturi, prugna secca, mirtili in confettura, pesche sotto spirito. Folate fumé, aghi di pino, cuoio. Al palato è elegante, il sorso è incalzante, con tannini dalla grande presenza scenica. Chiude saporito, seduce con stile. Spezzatino di pecora con patate e peperoni.

## PICENO TENUTA LA FLORIANA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Sangiovese 15% | Alc.14,5%

€20 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## COLLI MACERATESI RIBONA 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## COLLI MACERATESI RIBONA LE GRANE 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## PINOT NERO IL GIRONE 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## PINOT NERO ROSÈO 2020

Rosato Igt - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

COLLI  
MACERATESI RIBONA  
LE GRANE 2016 | 2017 | 2018

MERLOT PIX 2012

## BORGOPAGLIANETTO

L'idea è quella di esprimere in varie versioni le molteplici sfumature del Verdicchio, attraverso un'offerta variegata. Così si fanno apprezzare sia le etichette più giovani come il Terravignata e il Petrarra, vini che esaltano il lato fresco e vivace, fino alle versioni evolute e strutturate, come il cru Vertis che nasce dalle vigne più vecchie esposte a sud, e lo Jera Riserva, primo per morbidezza. Il collante alla base di tutto il progetto è la voglia di esaltare la territorialità e il carattere del vitigno verdicchio.

**INDIRIZZO** Località Pagliano, 393  
62024 Matelica (MC)  
**TELEFONO** 0737 85465  
**MAIL** info@borgopaglianetto.it  
**WEB** www.borgopaglianetto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 29 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Mario Basillisi  
Luciano Bruzzechesse  
Pierandrea Farroni, Antonio  
e Giovanni Battista Roversi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Aroldo Bellelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## BROCCANERA

Giorgio cresce nelle cucine del ristorante di famiglia, ma durante la lavorazione di un terreno, dove ritrova i resti di un antico vaso, gli arriva la folgorazione. Decide di fondare la cantina e la intitola proprio a quella brocca, che poi diventerà il trait d'union di tutte le sue etichette. La sua grande forza è l'amore per le bollicine: farà le prime bottiglie di spumante ancor prima di finire la cantina. L'impegno e la cura in vigna e in cantina regalano vini che rendono omaggio alle uve coltivate. Nascono così prodotti autentici che mostrano il carattere di questa terra.

**INDIRIZZO** Frazione Montale, 190/C  
60011 Arcevia (AN)  
**TELEFONO** 339 8194859  
**MAIL** info@broccanera.it  
**WEB** www.broccanera.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2011  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 28.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Giorgio Santini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sergio Paolucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### VERDICCHIO DI MATELICA JERA RISERVA 2016

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €26 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

**Paglierino intenso. Il ventaglio olfattivo riconduce a pesca gialla e melone bianco, prosegue con mandorla tostata e fieno. Sullo sfondo, cedro e anice stellato. Sorso equilibrato, con immediata morbidezza e generosa alcolicità stemperati da vivace vena fresco-sapida. Finale persistente di mandorla. Baccalà al forno con patate.**

### VERDICCHIO DI MATELICA VERTIS 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DI MATELICA PETRARRA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### VERDICCHIO DI MATELICA TERRAVIGNATA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE BRUT 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12% | €22

Bt.3.700 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### MATESIS 2017

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €16 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VERDICCHIO DI MATELICA JERA RISERVA 2011 | 2012

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12% | €25

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

**Dipingi toni paglierino ed eleganti bollicine. Racconta ginestra e tarassaco con erba tagliata e foglie di tè verde. Dona emozioni di mandorla e iodio con mela cotogna e cedro candito. Intriga e conquista con palato affilato e vitali vibrazioni. Esibisce la sua classe e regala preziosi allunghi. Spaghetti con moscioli e paccasassi.**

### ASCO 2017

Rosso Igt - Merlot 50%, Syrah 50% | Alc.14% | €15 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO ZIRRO RISERVA 2016

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.1.260

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### SCOSSO 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Verdicchio 100% | Alc.11,5%

€15 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## BRUNORI

Sta finalmente per terminare l'opera di ristrutturazione della cantina, situata nel cuore della zona classica del Verdicchio, sulla quale la proprietà ha incentrato gli sforzi negli ultimi anni. L'obiettivo enologico, comunque, è sempre quello di puntare sulla qualità, adottando scelte produttive a basso impatto ambientale e uso del cemento in vinificazione, per rimarcare l'idea che il proprio vino debba essere riconoscibile e identitario. Ed espressione di identità sono in primo luogo i Verdicchio San Nicolò, sia nella versione Classico Superiore che in quella Riserva.

**INDIRIZZO** Via San Nicolò, 4  
60038 San Paolo di Jesi (AN)  
**TELEFONO** 0731 207213  
**MAIL** info@brunori.it  
**WEB** www.brunori.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Brunori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Brunori, Giorgio Brunori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carlo Brunori  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SAN NICOLÒ 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.14.000  
Ferm. Acciaio e Cemento

Veste paglierino. Esordisce con sentori salmastrici che lasciano poi spazio a fiori di sambuco, bergamotto e pompelmo, mandorla verde e rosmarino. Il palato è piacevolmente sferzato da freschezza e sapidità, in un perfetto equilibrio sorretto da calore ben presente. Finale agrumato. Trota alle mandorle in salsa croccante.

### +++ CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN NICOLÒ RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14% | €13 | Bt.1.300  
Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO LE GEMME 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €8 | Bt.23.000  
Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE IL ROCCOLO 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ FONTEASCOSA 2019

Bianco Igt - Verdicchio 70%, Trebbiano 20%, Malvasia 10% | Alc.13,5% | €9 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Verdicchio 100% | Alc.12% | €10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN NICOLÒ RISERVA 2013 | 2016

## BRUSCIA

Si è ormai alla quarta generazione in quella che era nata come cantina di campagna nel 1854. Dal 2007, oltre a percorrere la conversione alla coltura biologica, è stata incrementata la superficie coltivata, da pochi ettari agli attuali trenta circa. Su terreni multiformi, in alcune zone prevale la sabbia, in altre l'argilla, in alcune il tufo, vengono coltivati i vitigni autoctoni. Il Bianchetto fa gli onori di casa, nelle varie interpretazioni, tutte di ottima fattura a esaltare le sue potenzialità e raggiungere la vetta dell'eccellenza con il Lubác, la versione Superiore.

**INDIRIZZO** Strada Cerasa 11/A  
61039 San Costanzo (PU)  
**TELEFONO** 0721 954801  
**MAIL** info@bruscivini.it  
**WEB** www.bruscivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 33 **BOTTIGLIE** 70.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Davide, Paolo e Stefano Bruscia  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
David Soverchia  
Giancarlo Soverchia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE LUBÁC 2018

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.1.998  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 2 mesi

Giallo dorato brillante. Note di frutta matura, pesche, albicocche e fichi, fiori gialli appassiti, vaniglia e un leggero tocco di polvere di caffè verde. Sapidò, fresco, elegantemente equilibrato. Molto persistente, con richiami alla frutta in confettura. Filetto di rana pescatrice in salsa di pistacchi.

### ++++ COLLI PESARESI SANGIOVESE PIKLER SELEZIONE RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.3.180  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ FAMOSO GROTTINO 2019

Bianco Igt - Famoso 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.4.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### +++ INCROCIO BRUNI 54 I.B. CINQUANTAQUATTRO 2019

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.100  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ BIANCHELLO DEL METAURO SPUMANTE BRUT CONTE GIULIO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Bianchetto 100% | Alc.12% | €21 | Bt.2.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ BIANCHELLO DEL METAURO MO LEONE 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13% | €10 | Bt.3.450  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

Fulcro della produzione è il verdicchio, coltivato all'interno della zona classica, su suoli di matrice argilloso-calcareo, fondamentali sia per sopperire al clima siccitoso dei mesi estivi che per donare struttura e freschezza ai vini. Dall'anno scorso si è scelto di prolungare di un anno l'uscita dell'etichetta di punta, il Verdicchio Villa Bucci Riserva, allo scopo di migliorarne l'evoluzione. Non sfigurano di sicuro le etichette di Rosso Piceno; le uve godono di un buon connubio pedoclimatico che ne favorisce la perfetta maturazione.

**INDIRIZZO** Via Cona, 30 - Località Pongelli - 60010 Ostra Vetere (AN)  
**TELEFONO** 071 964719  
**MAIL** bucciwines@villabucci.com  
**WEB** www.villabucci.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1983  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Ampelio, Giovanna e Maria Luisa Bucci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giancarlo Gasperi, Stefano Vici  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Gabriele Tanfani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (93) CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO VILLA BUCCI RISERVA 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Lucente paglierino. La tipicità olfattiva inebria con note di sambuco, anice e finocchietto. I floreali richiamano zagara, acacia e biancospino, mentre i fruttati gialli e agrumati riportano alla pera e al cedro. Ottima freschezza supportata da sapidità e calore alcolico che rendono il sorso molto lungo. Rombo chiodato al forno.

### ++++ ROSSO PICENO VILLA BUCCI ROSSO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20% | Alc.13% | €26 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.70.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ++++ ROSSO PICENO TENUTA PONGELLI 2019

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5% | €16 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ CASTELLI DI JESI  
VERDICCHIO CLASSICO  
VILLA BUCCI RISERVA  
2015 | 2016 | 2017

Quando si entra in cantina si respira l'entusiasmo e l'energia che sprizza da questa giovane squadra. La stessa percezione continua quando ci si sposta tra i vigneti, collocati in terreni eletti; proprio le posizioni e le esposizioni privilegiate rendono minimo l'intervento dell'uomo sulle piante, dando pieno significato all'espressione basso impatto ambientale. Convincenti le interpretazioni del Lacrima, soprattutto nella versione Superiore, promettente il Verdicchio ultima annata. Spicca il Bisaccione, per il quale interviene nell'uvaggio il cabernet sauvignon, uno degli internazionali.

**INDIRIZZO** Via San Gregorio, 66  
Frazione Pianello  
60010 Ostra (AN)  
**TELEFONO** 071 7988020  
**MAIL** info@buscareto.com  
**WEB** www.buscareto.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Enrico Giacomelli e Claudio Gabellini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Marco Gozzi**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Luca Severini**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ BISACCIONE 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Montepulciano 50% | Alc.14,5% | €14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Rubino esemplare. Al naso propone sentori evoluti fra i quali spiccano prugna rossa matura e in confettura, chiodi di garofano, pepe nero, fiori secchi e garofano. Al palato colpisce per l'eleganza e la rotondità della trama tannica, saporita e appagante la chiusura, con aromi di frutta cotta. Costata di manzo alla griglia.

### ++++ LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE COMPAGNIA 2018

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €14 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €8 | Bt.35.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €9 | Bt.27.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ++++ ROSSO PICENO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20% | Alc.13% | €8 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ LACRIMA  
DI MORRO D'ALBA  
PASSITO 2011

## CANTINA BASTIANELLI

Cantina in costante sviluppo, con i vigneti distribuiti in nove appezzamenti a Monte San Pietrangeli e Rapagnano, in provincia di Fermo, e a Mogliano e Monte San Giusto, nel maceratese. La particolarità della bottaia di Francesco: i vini riposano ascoltando musica classica. Da poco è in commercio la linea Experience, frutto di sapiente lavoro e con nuove e futuristiche etichette, della quale fanno parte tanti dei vini presentati. Tra questi il godevole Ali, giunto a far parte del gruppo degli ottimi alicante/grenache dell'areale piceno e il Posato, un Falerio Pecorino di elegante freschezza.

**INDIRIZZO** Contrada San Rustico

57 - 63815 Monte

San Pietrangeli (FM)

**TELEFONO** 0734 960544

**MAIL** info@cantinabastianelli.it

**WEB** www.cantinabastianelli.it

**ANNO FONDAZIONE** 2011

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Francesco Bastianelli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Francesco Bastianelli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Luca Severini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA DEI COLLI RIPANI

È attivo il nuovo sito internet, con una sezione dedicata all'e-commerce; questo rientra nel percorso di rinnovamento dell'immagine e dell'identità aziendale, che si integra in un più ampio progetto di ristrutturazione. Tra gli obiettivi c'è anche l'aumento della sostenibilità mediante la riduzione dell'impronta carbonica. Tutto questo dinamismo si ispira a un concetto importante: la cooperativa è un organismo mutevole che si deve adattare ai cambiamenti dei soci. Una cantina storica con vini, delle diverse denominazioni dell'area picena, che sono garanzia di qualità ed elevato lignaggio.

**INDIRIZZO** Contrada Toscano, 28

63065 Ripatransone (AP)

**TELEFONO** 0735 9505

**MAIL** info@colliripani.it

**WEB** www.colliripani.it

**ANNO FONDAZIONE** 1969

**VITICOLTURA** Convenzionale

e biologica

**ETTARI** 700 **BOTTIGLIE** 1.500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Marco Pignotti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Daniele Occhiodoro

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ ➔ ALICANTE ALI 2018

Rosso Igt - Alicante 100% | Alc.14,5% | €48  
Bt.1.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino vivace. Apre balsamico, pino ed eucalipto, poi humus, basilico, caffè e cacao amaro. Cardamomo e sandalo penetranti, frutta cotta e sotto spirito. In bocca ha spessore, con alcol e acidità calibrati, tannino vellutato ma deciso. Puro piacere gustativo, chiude su prugne sciropate. Fagiano allo spiedo.

### ++++ MERLOT CHIAVE DI VOLTA 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ FALERIO PECORINO POSATO 2018

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €25  
Bt.1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ DENAN 2020

Rosato Igt - Alicante 40%, Merlot 30%, Sangiovese 30%  
Alc.12,5% | €12 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ MALVASIA BIANCA DI CANDIA CRETICO 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca di Candia 100% | Alc.12,5%  
€12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### +++ FALERIO PECORINO RIBELLE 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.14% | €10 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ OFFIDA ROSSO LEO RIPANO 2017

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Cabernet sauvignon 15%  
Alc.14% | €25 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino vivo. Bouquet che spazia da geranio a pepe nero e caffè, passando per sentori fruttati di marasca e ribes nero. Infine humus. Avvolge il palato con la sua freschezza, esaltata dal tannino elegante e da discreta sapidità. Chiaramente armonico, chiude su un lungo finale di tratti ematici. Agnello nappato alle erbe aromatiche.

### ++++ ROSSO PICENO SUPERIORE CASTELLANO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ OFFIDA PECORINO MERCANTINO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14% | €15 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ CANTINA DEI COLLI RIPANI PECORINO 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Pecorino 100%  
Alc.12% | €25 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ OLIMPUS PASSERINA BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Passerina 100% | Alc.12% | €12  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ IL VICOLO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

Suggestiva la vista sulla tipica collina marchigiana che si gode dal cortile di questa cantina, produttrice di vini eleganti, la maggior parte dei quali affinati in barrique. Il terreno di natura calcareo-argillosa e la freschezza delle brezze marine permettono di concentrare l'attenzione sia sui vitigni internazionali che sugli autoctoni come il ribona. Si nota infatti la performance del Ribona Murrano, come quella del più giovane e fresco Ribona 2020. Importante per rotondità e vigoria il Duca Guarnerio, un Rosso piceno dal carattere tradizionale.

**INDIRIZZO** Contrada Crocette  
Cunicchio, 12 - 62010  
Morrovalle (MC)  
**TELEFONO** 0733 222306  
**MAIL** info@capinera.com  
**WEB** www.capinera.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1982  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 7,5 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Capinera  
**CONDIZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Basso  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Basso  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Nell'ottica di puntare sempre più sul concetto di sostenibilità e di investire maggiormente sul biologico, è entrato nella squadra un nuovo enologo, Stefano Chioccioli, che collabora già con alcune grandi realtà italiane e francesi. Al vaglio anche l'acquisto di una nuova pigliadiraspatrice per ottimizzare ancor di più la pressatura soffice delle uve e preservarne tutte le caratteristiche. Linea qualitativa di livello che conferma l'impegno di un'azienda di riferimento del comprensorio, che firma etichette memorabili di Verdicchio, come il Cimaio, vino particolare, di gran carattere.

**INDIRIZZO** Via Farneto, 12  
60030 Serra de' Conti (AN)  
**TELEFONO** 0731 889001  
**MAIL** info@casalfarneto.it  
**WEB** www.casalfarneto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata

**ETTARI** 43 **BOTTIGLIE** 800.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Paolo Togni  
**CONDIZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Chioccioli  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
Danilo Solustri  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ROSSO PICENO DUCA GUARNERIO 2017

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.16% | €16  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino, riflessi granato. Sentori di ciliegia, ribes, china, pepe nero, tabacco. Note balsamiche, di sottobosco e cuoio inglese. Sorso caldo, avvolgente di morbidezza, con tannino presente ma ben integrato. Lunga la chiusura che ricorda il lampone. Cinghiale in agrodolce.

### COLLI MACERATESI RIBONA MURRANO 2018

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.800  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### LA CAPINERA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Pecorino 25%, Sauvignon 25%, Fiano 10% | Alc.13% | €12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLI MACERATESI RIBONA 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### (92) CIMAIO 2018

Bianco Igt - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.7.200

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

Oro scintillante. Dipinge ginestra e tarassaco con ricordi di miele e botrytis. Libera immagini di paglia e foglie di tè verde con pepe bianco, zafferano e scorza d'arancia. Intrigante ed espressivo, è vivo, solare e generoso. Mostra carattere, floride propensioni e coinvolgenti ritorni. Scaloppa di fegato grasso con crema di cipolla.

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO CRISIO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13% | €13 | Bt.9.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ROSSO PICENO CIMARÈ 2020

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 35%, Merlot 10%, Cabernet sauvignon 5% | Alc.13,5% | €7 | Bt.15.000 | Ferm. Legno  
Mat. Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE GRANCASALE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €9 | Bt.9.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE FONTEVECCHIA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €7 | Bt.43.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure



## CASALIS DOUHET

Il Ribona sta progressivamente diventando il vino simbolo della cantina, sia nella versione giovane di pronta beva sia in quella vintage, più complessa e strutturata. Molto interessanti pure i vini rossi ottenuti da uve montepulciano e sangiovese uniti a quelle di vitigni internazionali, come il Coriolano, vino che si distingue per personalità e coerenza organolettica. Una proposta dell'enologo e del direttore tecnico da sempre convinti del potenziale di questo blend che sancisce la qualità del progetto aziendale.

**INDIRIZZO** Via Montecoriolano, 11  
**Frazione** Porto - 62018  
**Potenza** Picena (MC)  
**TELEFONO** 0733 688121  
**MAIL** info@casalisdouhet.it  
**WEB** www.casalisdouhet.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1899  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 41 **BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Regione Campania  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Giuseppe Morelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Sergio Romano  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTIGNANO CANTINE DAL 1960

I vini bianchi dell'ultima vendemmia risentono favorevolmente dell'annata che è stata caratterizzata da un buon andamento meteorologico. Il caldo dei mesi estivi ha accelerato la maturazione, rimasta, sino a quel momento, leggermente indietro. Vino di gusto elegante si rivela il rosso Gran Maestro, con evidenti potenzialità evolutive. Nell'ambito delle altre attività, un nuovo impianto oleario, tecnologicamente avanzato, consentirà di ottenere olio di qualità elevata, garantendo l'efficienza nelle fasi di molitura.

**INDIRIZZO** Contrada San Venanzo,  
 31 - 63072 Castignano (AP)  
**TELEFONO** 0736 822216  
**MAIL** mail@cantinedicastignano.com  
**WEB** www.cantinedicastignano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
 e biologica  
**ETTARI** 466 **BOTTIGLIE** 600.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Andrea Gasparroni  
 Pierluigi Lorenzetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLI MACERATESI RIBONA CORIOLANO VINTAGE RIBONA 2019

Bianco Dop - Maceratino 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.4.500  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Paglierino pieno. Al naso giocano il balsamico e sentori erbacei di finocchio, asparago, muschio, spallaggiati e impreziositi da albicocca e nespola matura. Cenno salmastro. Il sorso è soddisfatto da freschezza lineare, ottima struttura ed equilibrio. Nota di mandarino finale. Lasagna di mare.

### CORIOLANO 2018

Rosso Igp - Merlot 45%, Cabernet sauvignon 30%, Montepulciano 25% Alc.14% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLI MACERATESI RIBONA VILLA CASALIS 2020

Bianco Dop - Maceratino 100% | Alc.13% | €6 | Bt.7.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### PASSERINA NUÀ 2020

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.13% | €6 | Bt.10.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### OFFIDA ROSSO GRAN MAESTRO 2016

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Cabernet sauvignon 10% Merlot 5% | Alc.14% | €18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 15 mesi

Colore rubino, riflessi violacei. Sentori di frutta rossa, foglie di tè nero, cuoio, goudron, marasca, vaniglia, amarena. In bocca entra imponente, gradevolmente tannico, elegante e ben equilibrato. La lunga persistenza regala ricordi fruttati e leggermente amaricanti. Spezzatino di cinghiale in umido.

### OFFIDA PECORINO MONTEMISIO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13% | €9 | Bt.120.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### OFFIDA PASSERINA 2019

Bianco Docg - Passerina 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### OFFIDA PECORINO 2019

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.6.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### TEMPLARIA 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5% | €10 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO PICENO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13% | €5 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CASTRUM MORISCI

La creatività è l'elemento distintivo di questa cantina. Fin dalla sua nascita si sono sperimentate soluzioni che hanno alimentato la curiosità degli appassionati e degli addetti ai lavori: una su tutte, l'utilizzo delle anfore nella vinificazione. Tutto questo ha contribuito a dare un'identità forte a questa realtà suggellata da diversi riconoscimenti. Novità dell'ultima annata il Testamozza, da uve syrah vinificate in purezza, ma il livello più alto è per il Collefrenato, rosso da uvaggio quasi bordolese.

INDIRIZZO Via Molino, 18

63826 Moresco (FM)

TELEFONO 340 0820708

MAIL [cantina@castrummorisci.it](mailto:cantina@castrummorisci.it)

WEB [www.castrummorisci.it](http://www.castrummorisci.it)

ANNO FONDAZIONE 2016

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 7 BOTTIGLIE 32.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ David Pettinari

CONDUZIONE ENOLOGICA

David Pettinari

CONDUZIONE AGRONOMICA

Luca Renzi

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## CENTANNI

Qui si punta sull'utilizzo e sulla valorizzazione dei vitigni legati alle denominazioni del territorio. È stata avviata anche una linea qualificata dalla vinificazione di uve provenienti da vendemmia tardiva, della quale sono esempio il Renarie, rosso importante in evidenza, il bianco da passerina Cimula e il Floralia, vino rosato. Completa l'espressione dei quattro vitigni autoctoni il Canapale, da uve pecorino. Con la realizzazione di un'ampia terrazza panoramica destinata alle degustazioni si strizza l'occhio pure all'entourismismo.

INDIRIZZO Via Aso, 159 - 63062

Montefiore dell'Aso (AP)

TELEFONO 0734 938530

MAIL [info@vinicentanni.it](mailto:info@vinicentanni.it)

WEB [www.vinicentanni.it](http://www.vinicentanni.it)

ANNO FONDAZIONE 2005

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 45 BOTTIGLIE 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giacomo Centanni

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Pallotti

Nicola Tucci

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giacomo Centanni

Mario Centanni

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### COLLEFRENATO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Merlot 35%, Cabernet sauvignon 15% Alc.13,5% | €25 | Bt.3.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 6 mesi

Colore rubino vivace. Profumi di marasca, anche sotto spirito, prugna rossa, anche in confettura, mirtillo, viola e rosa rossa. Sentori di liquirizia, cacao e tabacco biondo. Robusto e ben equilibrato, con tannini carezzevoli e lunga permanenza aromatica. Stinco di maiale al forno.

### SYRAH TESTAMOZZA 2020

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.2.333 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### FALERIO PECORINO GALLICANO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.14% | €20

Bt.2.000 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Risotti di pesce

### PADRETERNO 2020

Bianco Igt - Moscato 34%, Malvasia 33%, Vermentino 33%

Alc.13% | €18 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Risotti di terra

### PASSERINA 102 CENTODUE 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### GAROFANATA EXTRA DRY 2020

Bianco Metodo Martinotti - Garofanata 100% | Alc.11,5% | €14

Bt.3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### ROSSO PICENO SUPERIORE RENARIE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20% | Alc.14,5% | €15

Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Rosso rubino vivido. Profumi iniziali di rosa appassita, marasca e confettura di mirtillo che si fondono con sentori di ginepro e cannella. All'assaggio è succoso, equilibrato in virtù di un tannino integrato e invitante. Chiude su intensa e lunga persistenza fruttata e speziata. Costolette di agnello alla brace.

### OFFIDA PASSERINA CIMULA 2020

Bianco Docg - Passerina 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### OFFIDA PECORINO CANAPALE 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

### FLORALIA 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €15 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### TERRE DI OFFIDA PASSERINA SPUMANTE 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Passerina 100% | Alc.12,5%

€15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 40 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### OFFIDA PECORINO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### PADRETERNO 2019

## CIGNANO

Sono cinquant'anni di tradizione agricola, che hanno inizio da quando Antonio e Mario fecero il salto dalla mezzadria alla viticoltura. Oggi questa cantina, che si chiama come la collina di arenaria gialla sulla quale sorge, è condotta da Fabio e Annibale, e già si affaccia la quarta generazione. La saggezza della storia coniugata con la modernità, continua evoluzione ma progetti concreti. Ogni vino ha la sua vigna di origine; il bianchetto è il vitigno più diffuso, il sauvignon sta nel Campo della Cicala, il sangiovese nella vigna Sottovento. Gradevoli le due versioni di spumante Irrequieto.

**INDIRIZZO** Via Ada Negri, 50  
Località Isola di Fano  
61034 Fossombrone (PU)  
**TELEFONO** 339 5827668  
**MAIL** info@cantinacignano.it  
**WEB** www.cantinacignano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Bucchini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Gozzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Mercadante  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### BIANCHELLO DEL METAURO BIANCO ASSOLUTO 2019

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.12% | €10 | Bt.6.650  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino vivace con bagliori verdini. Profumi di biancospino, acacia, zagara, pesca bianca, mela renetta e prugna gialla. Accenno di miele di sulla. In bocca buon equilibrio e corretta freschezza, poi fanno capolino aromi di salvia e melissa, con alone di finocchio. Linguine allo scoglio.

### IRREQUIETO BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 100% | Alc.12% | €10  
Bt.1.250 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### IRREQUIETO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Bianchetto 100% | Alc.12% | €10  
Bt.6.650 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLI PESARESI SANGIOVESE SOTTOVENTO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Montepulciano 15% | Alc.13,5% | €12  
Bt.4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### SAUVIGNON BLANC CAMPO DELLA CICALA 2018

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE SAN LEONE 2019

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.2.700  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## LUCA CIMARELLI

Il vigneto si estende su due zone distinte dell'areale di Staffolo, con contributi diversi in cantina, dove si è posta attenzione all'apporto tiolico nelle versioni Classico per ottenere una beva fresca e più leggera. L'uso di vasche in cemento e acciaio permette di operare su maturazioni diverse e ne deriva la nuova etichetta Selezione Cimarelli Riserva, con uve da vigneto degli anni settanta. Da una cernita attenta e accurata delle uve più mature di una vigna ben esposta scaturisce l'elegante Fra' Moriale che, grazie anche all'equilibrio dell'annata 2019, rivela un carattere potente.

**INDIRIZZO** Via San Francesco, 1/A  
60039 Staffolo (AN)  
**TELEFONO** 0731 779307  
**MAIL** info@lucacimarelli.it  
**WEB** www.lucacimarelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Luca Cimarelli  
e Tommaso Aquilanti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Tommaso Aquilanti, Giuseppe Morelli, Luca Cimarelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Tommaso Aquilanti  
Luca Cimarelli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE FRA' MORIALE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €15 | Bt.10.000  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino cangiante dai riflessi dorati. Trama olfattiva con intensi profumi di tarassaco, ginestra, salvia e timo nonché di prugna gialla, giuggiola e nespola. In evidenza pure nocciola e mandorla amara. Di corpo pieno e morbido, chiude con buona freschezza e decisa sapidità. Pesce spada al forno con olive.

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SELEZIONE CIMARELLI RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €24  
Bt.2.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DUE STILLE 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.700  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €10 | Bt.20.000  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO GENERAZIONI 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ROSATO 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.13% | €10  
Bt.3.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

È nata da un gruppo di imprenditori che acquisirono l'Enopolo, ramo d'azienda del locale Consorzio Agrario. L'obiettivo era quello di finalizzare il lavoro svolto da ciascuno nella propria vigna e valorizzare le singole competenze per creare un'offerta vinicola valida; oggi è ormai una realtà consolidata, moderna nell'organizzazione e negli impianti. Dai terreni di Ripatransone, Carassai e Offida derivano vini biologici, a basso contenuto di solfiti, con i sentori tipici di ogni varietà trasferiti nelle denominazioni prodotte e suddivise in tre linee: Collevite, Zero-Quindici e Villa Piatti.

**INDIRIZZO** Via Valle Cecchina, 9  
63077 Monsampolo  
del Tronto (AP)  
**TELEFONO** 0735 767050  
**MAIL** info@collevite.com  
**WEB** www.collevite.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Convenzionale e  
biologica certificata

**ETTARI** 160 **BOTTIGLIE** 300.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Collevite  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sandro Crescenzi  
Fabrizio Ciufoli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Scarpetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Confermando l'attenzione alle novità e sempre con uno sguardo al futuro, di recente l'azienda ha acquistato una botte in cocco-pesto, un materiale naturale, poroso e traspirante, da dedicare in futuro alla maturazione di una delle storiche etichette di Verdicchio. Sicuramente degna di menzione la nuova versione del Darini, Metodo Classico da sole uve verdicchio, arrivato a sessanta mesi sui lieviti e senza dosaggio. La maggiore evoluzione ha reso questo spumante veramente interessante, come lo sono anche tutte le altre interpretazioni del Verdicchio in queste alte colline cingolane.

**INDIRIZZO** Località Cològnola, 22/A  
Bis - 62011 Cingoli (MC)  
**TELEFONO** 0733 616438  
**MAIL** cantina@tenutamusone.it  
**WEB** www.tenutamusone.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 33 **BOTTIGLIE** 180.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Walter Darini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gabriele Villani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 ROSSO PICENO SUPERIORE IL CAIMANO ZQ 2018

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

Rubino impenetrabile e consistente. Confettura di amarene, floreale di rosa e geranio, speziato di pepe nero. Poi polvere di cacao e caffè, tabacco e coriandolo. Fresco e sapido, con evidenti tannino ma in discreto equilibrio. Chiude con note fruttate. Stracotto di manzo.

### 🍷 OFFIDA PECORINO VILLA PIATTI 2020

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

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 OFFIDA ROSSO VILLA PIATTI 2018

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Sangiovese 15% | Alc.14%  
€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FALERIO PECORINO NATURE 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 OFFIDA PASSERINA VILLA PIATTI 2020

Bianco Docg - Passerina 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷 ROSSO PICENO CARPINO NERO ZQ 2020

Rosso Dop - Montepulciano 60%, Sangiovese 40% | Alc.13,5%  
€5 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO LABIENO RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.4.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Brillante paglierino con screzi dorati. Variegato al naso, esprime note di spezie dolci, finocchietto e anice. Il floreale spazia dalla ginestra alla mimosa, poi cedro, buccia d'arancia e per-coca. La freschezza gustativa è equilibrata al volume alcolico. Chiude con richiami di frutti gialli maturi. Pesce San Pietro all'acqua pazza.

### 🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DARINI DOSAGGIO ZERO 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12% | €30  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE GHIFFA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VIA CONDOTTO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.70.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO CINGULUM 2019

Bianco Doc Passito - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €23 (0,5l)  
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## COLONNARA

Presente nel territorio da parecchi lustri, è una cooperativa storica che ogni anno riesce a infondere dinamismo e modernità ai suoi vini. È da tempo in atto la conversione al biologico dei vigneti degli associati conferitori; questo farà sì che in breve tempo i vini saranno in linea con i dettami più attuali. La cantina dedica anche molta energia e costanza per tenere alta la vocazione spumantistica del territorio e del Verdicchio. Ottima conferma di valutazione per il Tornamagno, mentre il Colli Pesaresi con sottozona testimonia l'allargamento dell'area di competenza fino al pesarese.

**INDIRIZZO** Via Mandriole, 2  
60034 Cupramontana (AN)  
**TELEFONO** 0731 780273  
**MAIL** info@colonnara.it  
**WEB** www.colonnara.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1959  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica

**ETTARI** 160 **BOTTIGLIE** 1.200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Agostino Pisani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Agostino Pisani  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## CONTI DEGLI AZZONI

Tra le prime per attenzione a sostenibilità, rispetto ambientale e valorizzazione delle risorse umane, l'azienda trova la sua identità nell'impegno per la ricerca e la sperimentazione. Ne è espressione anche l'uso di lieviti indigeni nei vini più pregiati. La cura per i dettagli emerge pure nel mantenere saldo il legame con la propria storia, come nel caso della vigna di montepulciano ultracinquantenne. L'espressione e l'eleganza del Passito Sultano, così come per il Ribona e il Rosso Piceno, delineano chiara personalità e rispondenza al territorio.

**INDIRIZZO** Via Don Minzoni, 26  
62010 Montefano (MC)  
**TELEFONO** 0733 850219  
**MAIL** cantina@degliazzoni.it  
**WEB** www.degliazzoni.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata  
**ETTARI** 130 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Conti  
Degli Azzoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Salvatore Lovo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianfranco Canullo  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### TTTT TORNAMAGNO 2016

Rosso Igt - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €16  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi  
**Rosso rubino e corposo. Al naso propone fini sentori di garofano, ribes, ciliegie sotto spirito, pepe nero, cuoio. Nuance di cannella e carruba. Entra in bocca con personalità, morbido, dinamico, caldo ed equilibrato. Armonico. Lungo il finale che ricorda china e vaniglia. Filetto con riduzione di ribes.**

### TTTT COLLI PESARESI SANGIOVESE PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO DON BASILIO PISAURUM 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €13 | Bt.4.100  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

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

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### TTTT VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT UBALDO ROSI 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12,5%  
€30 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### TTTT VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO LYRICUS 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €6 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### TTTT VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT CUVÉE TRADITION 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Verdicchio 100% | Alc.12,5%  
€10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

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

### TTTT COLLI MACERATESI PASSITO SULTANO 2018

Bianco Doc Passito - Malvasia di Candia aromatica 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20% | Alc.14,5% | €13 (0,5l) | Bt.1.904 | Ferm. Acciaio  
Mat. Legno 18 mesi

**Giallo dorato vivido. Olfatto intenso di albicocca disidratata, miele di castagno e carruba. Al sorso dolcezza e morbidezza si fondono in una calda avvolgenza, l'alcolicità lascia presto spazio a un sorprendente finale fresco. In retrogusto compaiono mallo di noce e nocciola. Torta californiana.**

### TTTT COLLI MACERATESI RIBONA 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.6.020  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### TTT ROSSO PICENO SAN DONATO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.13,5% | €10  
Bt.3.270 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### TTT GRECHETTO CARRADORO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.3.432  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### TTT MERLOT PHAGALUS 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €11 | Bt.4.604  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CONVENTINO MONTECICCARDO

L'ultima annata è caratterizzata dalla maturazione precoce delle uve, la cui vendemmia iniziò già dal mese di agosto. Identificati da etichette con colore diverso a seconda del vitigno di provenienza e del periodo di maturazione, tutti i vini sono accomunati dal fatto di trovarsi al momento giusto perché, come dice Mattia, perno della famiglia proprietaria, vanno aspettati affinché possano esprimere le loro caratteristiche al meglio. Tra gli assaggi colpiscono per finezza e sapore gli spumanti Metodo Classico, monovitigno a base famoso e sangiovese, con minima o senza aggiunta di liqueur.

**INDIRIZZO** Via G. Turcato, 4  
Località Conventino - 61024  
Monteciccardo (PU)  
**TELEFONO** 0721 910574  
**MAIL** info@cmbio.it  
**WEB** www.cmbio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Mattia, Francesca  
ed Egidio Marcanтони  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Potentini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CONVENTINO MONTECICCARDO EXTRA BRUT 2016

Bianco Igt Metodo Classico - Famoso 100% | Alc.12% | €28 | Bt.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti  
Paglierino splendente, perlage fine e interminabile. Goloso e rinfrescante nei toni di frutta gialla, mentuccia, papavero e mandarino. Folate di erbe aromatiche e crosta di pane. All'assaggio disseta, seduce con spuma e acidità incalzanti, chiude lungo salino, con aromi di tostatura. Tartare di branzino con erba cedrina.

### SANGIOVESE CONVENTINO MONTECICCARDO PAS DOSÉ 2016

Bianco Igt Metodo Classico - Sangiovese 100% | Alc.11,5%  
€28 | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### COLLI PESARESI SANGIOVESE CARDOMAGNO RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €20 | Bt.5.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### COLLI PESARESI SANGIOVESE CARDOROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13,5% | €11  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### IL FAMOSO NEL CONVENTO 2020

Bianco Igt - Famoso 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### LE COSTE 2020

Bianco Igt - Bianchetto 50%, Famoso 50% | Alc.12% | €7  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi e crudità

## DE ANGELIS

Abbiamo atteso per degustare il nuovo Pecorino della casa, ma non è stato vano. Un progetto nel quale Alighiero Fausti ha investito e creduto e che ha portato alla nascita dell'Oro Bianco, vino che vuole sfidare il tempo, etichettato con una sottile sfoglia di legno che lo accompagna per tutta la sua vita. Ma la gamma intera presenta tante etichette piacevoli che invitano alla tavola: sono vini, sia i bianchi che i rossi, da assaggiare per cogliere fino in fondo lo stile di questa famiglia nella produzione delle locali denominazioni.

**INDIRIZZO** Via San Francesco, 10  
63082 Castel di Lama (AP)  
**TELEFONO** 0736 87429  
**MAIL** info@tenutadeangelis.it  
**WEB** www.tenutadeangelis.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1958  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 550.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia De Angelis  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alighiero Fausti  
Roberto Potentini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Nicola Bellone  
Quinto Fausti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### OFFIDA PECORINO ORO BIANCO 2018

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.7.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino dai lampi oro. Denota variegata prospettive con ginestra e tarassaco, cera d'api, foglie di tè e immagini di mandorla, prugna e mela cotogna. Evoca fico, pepe bianco e toni salmastri. È generoso, solare e coinvolgente. Presenta puntuali tensioni e mostra senza indugi la sua personalità. Polpo arrosto con pomodoro confit.

### ROSSO PICENO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.13% | €8  
Bt.110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### OFFIDA PECORINO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.110.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### OFFIDA ROSSO ANGHELOS 2018

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Cabernet sauvignon 15% | Alc.14%  
€16 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO PICENO SUPERIORE ORO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €15  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### OFFIDA PECORINO QUIETE 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ROSSO PICENO SUPERIORE ORO 2013

## EMANUELE DIANETTI

Viticoltore autodidatta, anche se la famiglia ha sempre posseduto vigneti, Emanuele ormai spicca tra i produttori emergenti del Piceno. Ha idee chiare che riversa in una particolare attenzione nella conduzione della vigna, posta sulle colline calcareo-argillose che si elevano lungo la valle del Menocchia. Le riserva pure alla cantina, organizzata come dalla decennale tradizione familiare, per ottenere una precisa connotazione dei vini proposti, ottenuti solamente da uve autoctone. Le referenze presentate mostrano i tratti distintivi di questa filosofia aziendale.

**INDIRIZZO** Contrada Vallerosa, 25  
63063 Carassai (AP)  
**TELEFONO** 338 3928439  
**MAIL** info@dianettivini.it  
**WEB** www.dianettivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2006  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Emanuele Dianetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emanuele Dianetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Emanuele Dianetti  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## FATTORIA CORONCINO

Le conoscenze vengono applicate da Lucio per assecondare la vigna a esprimere la sua interpretazione del territorio. Lo stesso clone di verdicchio in due areali diversi descrive racconti distinti nelle etichette Gaiospino e Il Coroncino, nell'ambito della conversione al biologico ormai completata. Proprio il Gaiospino raggiunge l'eccellenza per la qualità dei profumi e per il gusto preciso. L'ultimo prodotto della gamma è il Cenobita, ottenuto dalle stesse uve verdicchio, ma attaccate da muffa nobile e maturato in cemento, che si comporta come un vino di provata esperienza.

**INDIRIZZO** Contrada Coroncino, 7  
60039 Staffolo (AN)  
**TELEFONO** 0731 779494  
**MAIL** info@coroncino.it  
**WEB** www.coroncino.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 13,2 **BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Lucio Canestrari  
e Fiorella De Nardo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alberto Mazzoni, Valerio Canestrari, Lucio Canestrari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Valerio Canestrari  
Lucio Canestrari  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## 🌿 OFFIDA PECORINO VIGNAGIULIA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13% | €15 | Bt.8.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino intenso. L'erbaceo e gli agrumi caratterizzano l'olfatto molto delicato, che poi apre al floreale di tarassaco e al fruttato di pesca e mandorla. Freschissimo ma bilanciato dalla morbidezza, ha una piacevolissima chiusura di pompelmo. Frittura mista di paranza.

## 🌿 PICENO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Montepulciano 40%, Merlot 5%, Syrah 5% | Alc.13% | €14 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🌿 (91) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE GAIOSPINO 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.9.351

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 22 mesi e Legno 22 mesi

Veste elegantemente dorata. Libera penetranti profumi di camomilla disidratata, fiori appassiti, anice stellato. Nota minerale di idrocarburi. Al gusto è tagliente, ma caldo, in un perfetto equilibrio. Qualità pura. Sfuma lentamente con una lunghissima scia dai ritorni ammandorlati. Tagliata di tonno.

## 🌿 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE CENOBITA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.15% | €15 | Bt.3.061 | Ferm. Legno

e Acciaio e Terracotta | Mat. Cemento 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🌿 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL CORONCINO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.17.809

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🌿 CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO STRACACIO RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.15% | €25 | Bt.1.815

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 22 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🌿 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL BACCO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.8.432

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FATTORIA DEZI

Fratelli Dezi è per antonomasia sinonimo di qualità. Il raggiungimento di alti livelli nella produzione non si è mai discostato da un altro principio di fondamentale importanza: la sostenibilità. L'inerbimento dei vigneti, la concimazione organica, l'impianto fotovoltaico e geotermico, l'impianto solare termico, ne sono l'esempio. Questo impegno trova il naturale sbocco nel processo di conversione al biologico già in atto. Ma per noi la sintesi di tutto ciò è la golosità e la leggiadria elargita dai loro vini, soprattutto dai potenti rossi che si alternano ogni anno nell'eccellenza.

**INDIRIZZO** Contrada Fontemaggio

14 - 63839 Servigliano (FM)

**TELEFONO** 0734 710090

**MAIL** info@fattoriadezi.com

**WEB** www.fattoriadezi.com

**ANNO FONDAZIONE** 1975

**VITICOLTURA** In conversione al biologico

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Davide e

Stefano Dezi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Dezi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Davide Dezi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FATTORIA LA MONACESCA

Conoscenza, tradizione, capacità di guardare lontano, sono le qualità di un'azienda condotta con maestria dall'istrionico Aldo Cifola. La sua missione risiede nella valorizzazione di un territorio da sempre vocato alla viticoltura. L'equilibrio dei vini è esaltato dall'escursione termica tipica della zona di Matelica, ove il caldo del giorno e il fresco della notte si avvicendano regalando uve sane e mature per bottiglie dallo standard qualitativo molto alto. Nelle etichette presentate si ritrova questa straordinaria vocazione territoriale implementata dalla capacità del produttore.

**INDIRIZZO** Strada Regina, 48

62018 Potenza Picena (MC)

**TELEFONO** 0733 672641

**MAIL** info@monacesca.it

**WEB** www.monacesca.it

**ANNO FONDAZIONE** 1966

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 180.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Aldo Cifola

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Roberto Potentini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Aldo Cifola

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (96) I SOLO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino, preziosi riflessi granato. Un profluvio di profumi: marmasca, mora, prugna rossa, viola, garofano, rosa rossa appassita. Note di menta, cacao, tabacco biondo, liquirizia, vaniglia, pepe verde e chiodi di garofano. Poi fa godere per la freschezza, i tan-nini carezzevoli e la lunga persistenza. Tordi allo spiedo.**

### ++++ REGINA DEL BOSCO 2018

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ DEZIO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 10% | Alc.14%

€15 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ FALERIO PECORINO P. 2019

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ SOLAGNE 2019

Bianco Igt - Verdicchio 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ (96) I VERDICCHIO DI MATELICA MIRUM RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14% | €23 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

**Brillante paglierino striato di verde e oro. Finezza olfattiva tipica di sambuco, biancospino, pomacee, agrumi, anice, finocchietto. Sentori di pietra focaia. Imponente in bocca, fresco, sapido, avvolgente di polialcoli. Equilibrato. Piacevole e lunghissima la scia di erbe aromatiche e pesca saturnia. Maccheroncini di Campofione al ragù bianco di cortile.**

### ++++ CHARDONNAY ECCLESIA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €13 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

++++ VERDICCHIO  
DI MATELICA MIRUM  
RISERVA 2015 | 2016 | 2018

++++ VERDICCHIO  
DI MATELICA TERRA  
DI MEZZO 2015

++++ SOLO 2014 | 2017

++++ REGINA  
DEL BOSCO 2016



## FATTORIA LE TERRAZZE

Dalla passione scoperta frequentando il corso per sommelier A.I.S. nel lontano 1981, Antonio Terni ha ridato vita, insieme alla moglie Georgina, a una cantina che punta tutto sulla qualità. I grandi risultati ottenuti con il montepulciano si possono apprezzare, insieme a tutta la gamma di vini, nell'ampia e accogliente sala degustazione, aperta tutto l'anno, che offre una splendida vista sul vicino mare della Riviera del Conero. Anche i vini guardano al mare, e alla terra: ritraggono la sobria eleganza della famiglia Terni e rappresentano, con garbo, uno dei volti più autentici del Conero.

**INDIRIZZO** Via Musone, 4  
60026 Numana (AN)  
**TELEFONO** 071 7390352  
**MAIL** [info@fattorialeterrazze.it](mailto:info@fattorialeterrazze.it)  
**WEB** [www.fattorialeterrazze.it](http://www.fattorialeterrazze.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1882  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 90.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Antonio e  
Georgina Terni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alberto Volpini  
Federico Curtaz  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alberto Volpini  
Federico Curtaz  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## FATTORIA NANNÌ

Giovani vignaioli crescono. Da subito Roberto ha gestito in biologico le vigne, alcune vecchie di oltre cinquant'anni. I singoli appezzamenti, posti a circa quattrocento metri di altezza, poggiano su terreni ricchi di argille e arenarie che influenzano profondamente il carattere delle uve ed esprimono i profili organolettici che identificano i cru. In cantina, la massima attenzione è posta al ridotto contenuto di solforosa. L'etichetta Origini è in corso di elevazione a Riserva, con la stessa annata 2020; potrete apprezzare la nuova versione tra un paio d'anni.

**INDIRIZZO** Contrada Arsicci  
62021 Apiro (MC)  
**TELEFONO** 340 6225930  
**MAIL** [info@fattoriananni.it](mailto:info@fattoriananni.it)  
**WEB** [www.fattoriananni.it](http://www.fattoriananni.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2016  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8,5 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberto Cantori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Cantori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Cantori  
Luca Severini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (91) CONERO SASSI NERI RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi

**Rubino vivo. Dona raffinate vibrazioni con viola, lillà e lavanda. Dispensa ricordi di fragole e lamponi. Fonde china, liquirizia e tè nero con intriganti respiri di garriga sempreverde. Elegante, longilineo e nobile, libera tensioni e trascinanti suadenze. Suona grinta tanica e armoniche melodie. Filetto di manzo alla Giulio Cesare.**

### ++++ CHAOS 2017

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Merlot 25%, Syrah 25% | Alc.14%  
€25 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ DONNA GIULIA BRUT

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 100% | Alc.12,5%  
€18 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 18 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ ROSSO CONERO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.45.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ PINKFLUID 2020

Rosato Igt - Montepulciano 75%, Syrah 25% | Alc.12,5% | €12  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ CHARDONNAY LE CAVE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

++++ CONERO  
SASSI NERI RISERVA  
2012 | 2013 | 2016

### +++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ARSICCI 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.20.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**Paglierino tenue, sfumato di verde. Intenso, con il floreale tipico che ricorda il sambuco e i sentori di caffè verde. Volge poi all'agrumato e alle pomacee, con cenni di erbe aromatiche. Fresco e sapido, ha un buon bilanciamento con le parti morbide. Buona persistenza su scia amaricante. Sogliola alla mugnaia.**

### +++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ORIGINI 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €16 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

# FATTORIA SAN LORENZO

Sostenitore del metodo biologico e oltre, Natalino propone da sempre Verdicchio riconoscibilissimi, unici, ai quali le fermentazioni spontanee, le lunghe soste sulle bucce e l'uso dei lieviti indigeni regalano profumi invitanti e complessi e un sorso appagante. Gli stessi risultati pregevoli si ripetono con i rossi a lunga maturazione, da montepulciano a syrah. Vini molto particolari, da vecchie vigne, apprezzabili soprattutto se bevuti con le giuste conoscenze e tutta l'attenzione che meritano. Sbalorditivi il San Lorenzo bianco e rosso, in cemento e acciaio alternati per più di dieci anni.

**INDIRIZZO** Via San Lorenzo, 6  
60036 Montecarotto (AN)  
**TELEFONO** 0731 89656  
**MAIL** [info@fattoriasanlorenzo.com](mailto:info@fattoriasanlorenzo.com)  
**WEB** [www.fattoriasanlorenzo.com](http://www.fattoriasanlorenzo.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Biologica certificata e biodinamica

**ETTARI** 24 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** S  
**PROPRIETÀ** Natalino Crognaletti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Natalino Crognaletti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Natalino Crognaletti  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

# FATTORIA VILLA LIGI

Parlare della storia della vernaccia di Pergola con la famiglia Tonelli è un'esperienza unica e di grande valore culturale. La cantina vanta una tradizione centenaria e ha saputo far rinascere l'antico clone di aleatico alla base della denominazione Pergola. Qui si coniugano passione per la ricerca e per il territorio; se aleatico e bianchetto rappresentano la massa della produzione, una rarità come il riesling, in vigne poste a oltre cinquecento metri di altitudine, impreziosisce l'offerta. Tanto che proprio il Montis Vetuli è risultato particolarmente intrigante e goloso.

**INDIRIZZO** Via Zoccolanti, 25/A  
61045 Pergola (PU)  
**TELEFONO** 0721 734351  
**MAIL** [info@villaligi.it](mailto:info@villaligi.it)  
**WEB** [www.villaligi.it](http://www.villaligi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** S  
**PROPRIETÀ** Stefano e Francesco Tonelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Tonelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lea Pailioncy  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

## ++++ (92) IL SAN LORENZO BIANCO 2008

Bianco Igt - Verdicchio 100% | Alc.15% | €75 | Bt.3.000  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 70 mesi

Giallo oro pieno. Il miele di timo precede un ventaglio di profumi: ginestra, zagara, sambuco, pesca percoca, mela cotogna, cedro candito, zafferano. Vaniglia e anice. Esaltato in bocca dalla notevole struttura, ben bilanciata dalla freschezza. Finale di mineralità sulfurea, salvia e melissa. Coniglio in porchetta.

## ++++ IL SOLLEONE 2015

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.15% | €24 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ IL SAN LORENZO ROSSO 2008

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.15% | €75 | Bt.900  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 60 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ CAMPO DELLE OCHE 2017

Bianco Igt - Verdicchio 100% | Alc.15% | €18 | Bt.9.000  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ LE OCHE 2019

Bianco Igt - Verdicchio 100% | Alc.14% | €10  
Bt.20.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++++ DI GINO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Sangiovese 40% | Alc.13,5%  
€7 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ RIESLING MONTIS VETULI 2017

Bianco Igt - Riesling 100% | Alc.12% | €20 | Bt.750  
Ferm. Acciaio e Cemento

Paglierino. Al naso incuriosisce con note minerali di idrocarburi, sentori tostatati e affumicati, seguiti dal fruttato di mandarino e pesca bianca. Rosa gialla e sambuco. L'ingresso in bocca è accattivante, risulta deciso e morbido, equilibrato, con il lungo persistere delle note minerali. Capesante alla piastra.

## ++++ CHARDONNAY SERALTA 2014

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12% | €12 | Bt.2.800  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++++ PERGOLA ROSATO FIORI 2020

Rosato Doc - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.2.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## ++++ PERGOLA ALEATICO VERNACULUM 2020

Rosso Doc - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.13.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ SETTECOLLI BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 80%, Verdicchio 20% | Alc.12%  
€10 | Bt.6.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 6 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++++ BIANCHELLO DEL METAURO ALBASPINO 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13% | €8 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CAMPO  
DELLE OCHE 2016

++++ IL SAN  
LORENZO BIANCO 2004

## ●●○○ FAUSTI

I lavori per trasformare la cantina in un innovativo centro di accoglienza per gli enoturisti hanno purtroppo subito dei rallentamenti nell'ultimo periodo, ma Domenico D'Angelo non perde il suo contagioso ottimismo. L'acquisto di ulteriori tre ettari ha lo scopo di creare un'altra etichetta che, a detta del patron, farà parlare di sé: l'aspettiamo per il futuro. Nel frattempo possiamo già ben godere dei suoi vini d'annata sulla nostra tavola, soprattutto con i rossi strutturati ed equilibrati come il Vespro e il Perdomenico. Senza disdegnare i bianchi freschi di gioventù Pecorino e Passerina.

**INDIRIZZO** Contrada Castelletta, 15  
Frazione San Marco  
63900 Fermo (FM)  
**TELEFONO** 338 8452530  
**MAIL** info@faustivini.com  
**WEB** www.faustivini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Amici  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Domenico D'Angelo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mario Pischedda  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ VESPRO 2018

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Syrah 40% | Alc.14,5% | €20  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Colore rubino. Si apre al naso con marasca, prugna rossa, anche in confettura, mora, mirtillo, geranio, viola, rosa rossa. Tabacco biondo, cacao e liquirizia. Polposo, sapido e fresco, con tannini carezzevoli e lunga persistenza arricchita da gradevole speziatura di cannella e chiodi di garofano. Capretto arrosto.**

### +++ FALERIO PECORINO AMEDEO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ SYRAH PERDOMENICO 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.5.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ ROSSO PICENO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 30%, Syrah 10%  
Alc.14% | €6 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ PASSERINA CRÍS 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €6 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ++ SANGIOVESE RUSE 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ●●○○ FAZI BATTAGLIA TENUTE SAN SISTO

Anticipare la vendemmia per poter migliorare le caratteristiche organolettiche del Verdicchio; da qualche anno è questo l'obiettivo dello staff enologico Bertani Domains. L'intento è di esaltare i profumi di queste uve e realizzare dei vini verticali, dotati di una buona spalla acida e di alcolicità più contenuta, ove il classico finale amarognolo risulti sempre più gradevole. La costante cura nella scelta e nella lavorazione dei grappoli migliori premia la qualità dei vini storici dell'azienda, quali il San Sisto Riserva e il Superiore Massaccio, nonché l'Arkezia da muffa nobile.

**INDIRIZZO** Via Roma, 117  
60031 Castelpiano (AN)  
**TELEFONO** 0731 81591  
**MAIL** info@fazibattaglia.it  
**WEB** www.bertanidomains.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1949  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 130 **BOTTIGLIE** 575.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Bertani Domains  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Staff aziendale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mirco Pompili  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ → CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN SISTO TENUTE SAN SISTO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13% | €20 | Bt.13.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**Veste paglierino. Bouquet tra balsamico, cera d'api, foglie di tè verde, richiamo salmastro, che sconfina poi al dattero maturo. Al palato risulta equilibrato, grazie a sapidità e acidità rinfrescanti e alcolicità calorica. Finale lungo e pieno su lime e pompelmo. Branzino al sale.**

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MASSACCIO TENUTE SAN SISTO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €14 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ ARKEZIA MUFFO DI SAN SISTO TENUTE SAN SISTO 2019

Bianco Igt Dolce - Verdicchio 100% | Alc.14% | €23 (0,5l)  
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO TITULUS FAZI BATTAGLIA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12% | €7 | Bt.400.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ PASSERINA TENUTE SAN SISTO 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MASSACCIO 2015

Piccola realtà familiare incentrata sulla coltivazione del verdicchio, propone due sole etichette, ma di grande spessore, capaci di trasmettere territorialità ed emozione, sia nella pronta beva che dopo qualche anno. Leo Felici è un fiero vignaiolo che ha incentrato i propri sforzi sulla qualità, dosando perfettamente l'uso del cemento e dell'acciaio, nonché sfruttando al meglio il perfetto ambiente pedoclimatico che circonda le sue vigne. Entrambi i vini confermano l'alto livello delle vendemmie passate, presentandoci l'esempio di un Verdicchio che sembra stare a cavallo tra Jesi e Matelica.

INDIRIZZO Contrada Sant'Isidoro, 28  
62021 Apri (MC)  
TELEFONO 335 1338961  
MAIL [leo@andrefelici.it](mailto:leo@andrefelici.it)  
WEB [www.andrefelici.it](http://www.andrefelici.it)  
ANNO FONDAZIONE 1978  
VITICOLTURA Biologica certificata  
ETTARI 12 BOTTIGLIE 76.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Leopardi Felici  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Aroldo Bellelli  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Stefano Mascioni  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Il rispetto per il territorio e la volontà di lasciar parlare i vitigni tradizionali sono scelte fatte con sincerità e serietà e regalano le giuste soddisfazioni. La produzione è biologica con approccio omeodinamico, che combina l'utilizzo di preparati omeopatici idonei alle necessità pedoclimatiche con i principi della viticoltura biodinamica. La continua ricerca di un'interpretazione originale, con fermentazioni spontanee e uso di anfore, ne fanno una realtà da seguire nei prossimi anni. Il vitigno verdicchio compare nei vini con le diverse sfumature e il Lacrima Diana regge il passo.

INDIRIZZO Via Serra, 46  
60030 San Marcello (AN)  
TELEFONO 0731 026261  
MAIL [winesales@filodivino.it](mailto:winesales@filodivino.it)  
WEB [www.filodivino.it](http://www.filodivino.it)  
ANNO FONDAZIONE 2013  
VITICOLTURA Biologica certificata  
ETTARI 19,5 BOTTIGLIE 60.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Alberto Gandolfi  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Matteo Chiuconi  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Luca Mercadante  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91) CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO  
VIGNA IL CANTICO DELLA FIGURA RISERVA 2018  
Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €55 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi  
Giallo paglierino. Intensi profumi di biancospino, mela verde e pompelmo. Richiami di erbe officinali. Al palato l'impatto è deciso e assordante: alcol, acidità e sale creano un equilibrio improntato sull'abbondanza e sulla longevità. Gli aromi si esprimono lentamente verso note di arancia e iodio. Salmone in crosta.

++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO  
SUPERIORE 2020  
Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €15 | Bt.66.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

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

++++ CASTELLI DI JESI  
VERDICCHIO CLASSICO IL  
CANTICO DELLA FIGURA  
RISERVA 2011 | 2012 | 2013

++++ CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO  
DINO RISERVA 2018  
Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.15% | €22 | Bt.5.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi  
Paglierino intenso. Ventaglio olfattivo di ananas e albicocca matura, di tarassaco e mimosa, anche appassiti, con tocco erbaceo di fieno. In bocca è pieno e avvolgente, con una struttura importante ben evidenziata dalla morbidezza. Le note finali sono erbacee e tostate insieme. Rombo al forno con patate.

++++ LACRIMA DI MORRO D'ALBA DIANA 2019  
Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €11 | Bt.5.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO  
SUPERIORE MATTO 2020  
Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO  
SERRA 46 2020  
Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €8 | Bt.13.350  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FIORANO

L'azienda si conferma ai vertici dei produttori del Piceno, con una sua precisa identità, dettata dalla volontà e dalla sensibilità per l'ambiente di Paolo e di sua moglie Paola. Tanto territorio si riversa perciò nel calice, come risultato della viticoltura biologica e di vinificazioni rispettose della materia prima. Accanto ai Pecorino di complessità e struttura, come il Donna Orgilla e il Giulia Erminia, si fa notare la forza del Terre Di Giobbe. Di una bevibilità estrema il rosato e il rosso da uve sangiovese.

**INDIRIZZO** Contrada Fiorano, 19  
63067 Cossignano (AP)  
**TELEFONO** 0735 98247  
**MAIL** info@agrifiorano.it  
**WEB** www.agrifiorano  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8,5 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Paolo Beretta  
e Paola Massi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lucio Matricardi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabio Vallorani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FIORETTI BRERA

Questa graziosa cantina, sita nell'ultimo lembo della denominazione Rosso Conero, nasce dal sogno di una coppia di amanti della terra, Emanuela e Paolo. Attenta al biologico e alla sostenibilità lei, che progetta anche l'utilizzo di bottiglie in vetro riciclato, grande appassionato di vino lui. Coltivatori in primo luogo di montepulciano, è da queste uve che derivano il Rigo 23 Riserva, vino di grande presa, e il Fausti, perfetto vino base. Particolare attenzione anche per altri vitigni, come la garofanata, anch'essa coltivata ad alberello, con vinificazione in giera e in acciaio.

**INDIRIZZO** Via della Stazione, 48  
Monte Camillone  
60022 Castelfidardo (AN)  
**TELEFONO** 335 373896  
**MAIL** info@fiorettibrera.it  
**WEB** www.fiorettibrera.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 8.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Emanuela Fioretti  
e Paolo Brera  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Campodonico  
Paolo Brera  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Campodonico  
Paolo Brera  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### BIANCOCCHIO OFFIDA PECORINO DONNA ORGILLA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.14.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino scintillante. Timido all'olfatto, si concede nel tempo con delicatezze di fiori di sambuco, melissa e iodo. Note agrumate. L'ingresso in bocca è di apparente leggerezza: acidità sottile e di qualità con buona texture sapida. Albicocca e mandarino appaiono nel finale ammandorlato. Carpaccio di gambero rosso di Mazara.

### BIANCOCCHIO GIULIA ERMINIA 2019

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.500  
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ROSSO CONERO PICENO SUPERIORE TERRE DI GIOBBE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Sangiovese 20% | Alc.14% | €13  
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi  
e Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO CONERO KAMI 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10 | Bt.4.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ROSSO CONERO SANGIOVESE I PAOLI 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ROSSO CONERO RIGO 23 RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino luminoso. Le confetture di more e di prugne rosse si fondono con eleganza a ginepro, tabacco, pepe nero. Sofisticata nuance di viola appassita si legano a china e rabarbaro. In bocca è caldo, delicatamente morbido e con un tannino nobile. Ha la stoffa di chi non ha paura di sfidare il tempo. Arrosto di vitello al ginepro.

### ROSSO CONERO ROSSO CONERO FAUSTI 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO CONERO ARGHILOS 2018

Bianco Igt - Malvasia 45%, Trebbiano 45%, Garofanata 10%  
Alc.13% | €11 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ROSSO CONERO TREBBIANO E MALVASIA SANKARA 2020

Bianco Igt - Malvasia 50%, Trebbiano 50% | Alc.12% | €8  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ROSSO CONERO GIULIA ERMINIA 2018

La siccità che ha caratterizzato l'annata appena trascorsa ha causato un sensibile calo nella produzione, soprattutto nelle uve a bacca bianca. Non sono però venute meno costanza e scrupolosità nel lavoro tra i filari, dato che la filosofia di Paolo, l'agronomo, è quella di curare il vigneto come fosse un giardino, cosa sempre più necessaria in una vigna gestita in conduzione biologica. Il Bianchetto del Metauro resta il comparto più importante della produzione e la versione Superiore Tenute Campioli lo rappresenta nella sua espressione più immediata e caratteristica.

**INDIRIZZO** Via Giardino Campioli, 5  
Barchi - 61038 Terre  
Roveresche (PU)  
**TELEFONO** 0721 97151  
**MAIL** info@fioriniwines.it  
**WEB** www.fioriniwines.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1930  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Carla Fiorini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
Carla Fiorini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianni Modesti  
Paolo Tornati  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### BIANCHETTO DEL METAURO SUPERIORE TENUTA CAMPIOLI 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13% | €9 | Bt.60.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino intenso. Presenta note olfattive fruttate di pesca gialla e frutta tropicale. Decisamente agrumato, evidenzia anche profumi floreali delicati di gelsomino e nuance vegetali di foglia di pomodoro e peperone verde. Giustamente equilibrato al gusto, mostra una bella sapidità. Sauté di cozze.

### COLLI PESARESI SANGIOVESE LUIGI FIORINI RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### BIANCHETTO DEL METAURO SUPERIORE ANDY'19 2019

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.14% | €15 | Bt.3.300  
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### COLLI PESARESI ROSSO BARTIS 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Montepulciano 25%, Cabernet sauvignon 5% | Alc.14% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### RADIANT'19 2019

Bianco Igt - Verdicchio 70%, Bianchetto 30% | Alc.13,5% | €9 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ROY'19

Rosso - Canaiolo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

Una equilibrata maturazione zuccherina e fenolica richiede temperature fresche e calde al momento giusto, sia per i bianchi che per i rossi: questo è quanto accaduto nell'annata 2020 in questa azienda punto di riferimento per i vitigni autoctoni. Sempre buoni i risultati ottenuti dalle uve ribona declinate anche in spumante Metodo Classico. Molto rappresentative le espressioni dei rossi da vernaccia nera: spicca l'interpretazione del Morò, è interessante la versione Passito Cascià, davvero di grande personalità, e pungente il Pepato, proprio come promette il suo nome.

**INDIRIZZO** Contrada  
San Domenico, 38 - 62012  
Civitanova Marche (MC)  
**TELEFONO** 0733 790504  
**MAIL** info@cantinefontezoppa.com  
**WEB** www.cantinefontezoppa.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Biologica e  
biologica certificata

**ETTARI** 43 **BOTTIGLIE** 280.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Piero Luzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Basso  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Basso  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### SERRAPETRONA MORÒ 2018

Rosso Doc - Vernaccia nera 100% | Alc.15% | €56 | Bt.1.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino intenso, impenetrabile. Sentori eterei e speziati accompagnano un corredo di ciliegie sotto spirito e bacche di ginepro. Ammalianti sbuffi balsamici e mentolati. Asciutto e molto raffinato al sorso, con armonia tra morbidezza e tannino elegante. Chiude lungo, speziato e suadente. Lepre in salmi.

### I TERRENI DI SANSEVERINO ROSSO PASSITO CASCIÀ 2011

Rosso Doc Passito - Vernaccia nera 100% | Alc.15% | €26 (0,375l) | Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaio o a base di frutta

### SERRAPETRONA PEPATO 2018

Rosso Doc - Vernaccia nera 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.40.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CABERNET SAUVIGNON CARAPETTO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15% | €18 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLI MACERATESI RIBONA ALTABELLA 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.13% | €19 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLI MACERATESI RIBONA SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Maceratino 100% | Alc.12% | €21 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## GAROFOLI

Non si ferma mai la famiglia Garofoli, da sempre una solida realtà marchigiana, conosciuta anche all'estero per i vini di qualità, con la sua attenzione al territorio e con lo sguardo rivolto alle innovazioni. È recente l'uscita sul mercato di alcuni vini volti a una beva spensierata, abbelliti con etichette di design giovane ed elegante e riservati alla ristorazione. Ma il timbro di casa è ancora scolpito dai grandi Conero e Verdicchio, con note altissime raggiunte sia nelle riserve che negli spumanti. Proprio fra questi è il Verdicchio Spumante Pas Dosé che raggiunge il podio.

**INDIRIZZO** Via Carlo Marx, 123  
Frazione Villa Musone  
60022 Castelfidardo (AN)  
**TELEFONO** 071 7820162  
**MAIL** info@garofolivini.it  
**WEB** www.garofolivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1901  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 1.400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Carlo e  
Gianfranco Garofoli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Garofoli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carlo Garofoli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## PIERGIOVANNI GIUSTI

Realizzare il sogno condiviso con il padre Luigino: fare di Montignano un luogo unico e speciale. Questo è quello che ha costruito Piergiorgio, con il contributo insostituibile della moglie, donna tenace con lo sguardo al futuro. Il Lacrima diviene allora la tela sulla quale dipingere ritratti indelebili dai colori mai banali. E l'oggi è già domani grazie alla riconversione biologica che non indulge all'omologazione. Confermano la rispondenza alle attese tutti i Lacrima, ma quest'anno nel Superiore Origini si ritrova una complessità e una potenzialità evolutiva che fanno la differenza.

**INDIRIZZO** Strada del Castellaro, 97  
Frazione Montignano  
60019 Senigallia (AN)  
**TELEFONO** 071 918031  
**MAIL** info@lacrimagiusti.it  
**WEB** www.lacrimagiusti.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1930  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 13,5 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Piergiorgio Giusti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
David Soverchia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Piergiorgio Giusti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷🍷 (97) I VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE PAS DOSÉ 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12%  
€28 | Bt.600 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Paglierino brillante con bagliori verdini. Bollicine fini, numerose e molto durevoli. Timo, salvia e note agrumate annunciano sentori di zagara, gelsomino, mugugno e pesca bianca. Sullo sfondo, un ricordo di pane appena sfornato. Molto elegante, persistente e appagante, richiama la beva a ogni sorso. Rana pescatrice in guazzetto.

### 🍷🍷🍷 ➡ CONERO GROSSO AGONTANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €21 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷🍷🍷 CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SERRA FIORESE RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE PODIUM 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €17 | Bt.45.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷🍷🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12%  
€19 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷🍷 ROSSO CONERO PIANCARDA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.60.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 CASTELLI DI JESI  
VERDICCHIO CLASSICO  
SERRA FIORESE RISERVA  
2009 | 2013 | 2016

🍷🍷🍷🍷 VERDICCHIO  
DEI CASTELLI DI JESI  
SPUMANTE BRUT 2013

### 🍷🍷🍷 LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE ORIGINI 2018

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €8 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Manto rubino dai riflessi violacei. Al naso ricorda profumi floreali di viola e rosa, piccoli frutti sotto spirito. Scie di pepe nero e chiodi di garofano stimolano la beva. Manifesta potenza gustativa e una bella struttura. Alla fine tornano i ricordi dei frutti rossi. Filetto di manzo in salsa di mirtillo.

### 🍷🍷🍷 LACRIMA DI MORRO D'ALBA 9 2020

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷🍷 BOLLA ROSA BRUT

Rosato Metodo Martinotti - Lacrima 100% | Alc.12% | €10  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 4 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷 LE ROSE DI SETTEMBRE 2020

Rosato Igt - Lacrima 100% | Alc.11,5% | €7 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷 LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €8 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷🍷 ANIMA ROSA 2020

Rosato Igt - Lacrima 100% | Alc.11,5% | €7 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

È stata inaugurata da pochissimo tempo la nuova bottaia, ricavata dalla riconversione di un vecchio capannone, destinata alla maturazione in tonneau e in barrique e alimentata da pannelli a energia solare. Posta in uno dei punti più panoramici della tenuta, rispecchia in pieno la filosofia aziendale volta a valorizzare il proprio ambiente dal punto di vista del paesaggio e dei prodotti. Ennesima conferma in prima posizione per il Galileo Riserva che entusiasma per eleganza al gusto, struttura e potenza, tallonato dal Guerriero Nero. Un cenno di nota va al succoso Guerriero della Terra.

**INDIRIZZO** Via San Filippo, 24  
**Piagge** - 61038  
**Terre Roveresche (PU)**  
**TELEFONO** 0721 890152  
**MAIL** info@aziendaguerrieri.it  
**WEB** www.aziendaguerrieri.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1800  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 58 **BOTTIGLIE** 300.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Luca Guerrieri  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Staff aziendale**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Michele Tarini**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## IL CONTE VILLA PRANDONE

Ci si appresta a grandi cambiamenti in questa consolidata realtà: la cantina verrà ampliata in tutte le sue parti e verrà creato un concept store con vista aperta sui vigneti, per migliorare l'accoglienza dei visitatori sempre più numerosi. L'edificio sarà a basso impatto ambientale, il miglioramento energetico e i pannelli fotovoltaici lo renderanno autosufficiente. Anche il logo aziendale, le etichette e le bottiglie saranno coinvolti dal rinnovamento in atto. Ampia, come sempre, la gamma. IX Prandone, per primo, e Lu Kont ammaliano per finezza, equilibrio e stoffa tannica di gran pregio.

**INDIRIZZO** Contrada Colle Navicchio  
**28** - 63076 Monteprandone (AP)  
**TELEFONO** 0735 62593  
**MAIL** info@ilcontevini.it  
**WEB** www.ilcontevini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1988  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Fratelli De Angelis  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Emmanuel De Angelis**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Samuel De Angelis**  
**Walter De Angelis**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLI PESARESI SANGIOVESE GALILEO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Montepulciano 10% | Alc.14%  
 €14 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino. Quadro olfattivo con mirtilli in confettura, amarena, viola appassita. Spezie dolci e note rinfrescanti di eucalipto e resina di pino. Grande intensità al sorso, struttura robusta e generosa alcolicità, in armonia con tannino vigoroso. Lunga persistenza e ritorni di frutta rossa. Beccacce al tartufo nero.

### GUERRIERO NERO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 40%, Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.14% | €14 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### GUERRIERO DELLA TERRA 2018

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 10% | Alc.15%  
 €23 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### GUERRIERO BIANCO 2019

Bianco Igt - Bianchetto 90%, Verdicchio 10% | Alc.13,5% | €13  
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE CELSO 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13% | €11 | Bt.25.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### GUERRIERO DEL MARE 2019

Bianco Igt - Bianchetto 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.8.000  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

COLLI PESARESI  
 SANGIOVESE GALILEO  
 RISERVA 2016

### (92) IX PRANDONE 2017

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.14,5% | €85 | Bt.1.300  
 Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Ammalianti rubino. Magnetico olfatto arabescato di amarena, ribes nero, rosa essiccata e mirto. Rimandi eteri, china, tabacco Virginia, ceralacca. Tannino serico in stato di grazia, assaggio di una ricchezza ed energia impressionanti. Carezza sapida finale tra aromi verdi di macchia mediterranea. Picanha alla brace a cottura lenta.

### LU KONT 2018

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €33 | Bt.3.000  
 Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ZIPOLO 2018

Rosso Igp - Montepulciano 70%, Merlot 15%, Sangiovese 15%  
 Alc.14,5% | €22 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### PICENO SUPERIORE MARINUS 2019

Rosso Dop - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14,5%  
 €19 | Bt.21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### SANGIOVESE DONELLO 2020

Rosso Igp - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.40.000  
 Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### OFFIDA PASSERINA CAVACEPPO 2020

Bianco Docg - Passerina 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.6.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

LU KONT  
 2013 | 2015





## IL POLLENZA

Un'estate giocata tra il caldo e il fresco e un autunno lungo e soleggiato hanno portato a una vendemmia equilibrata, gestita in base al giusto grado di maturazione delle uve. Ne sono nati vini che rappresentano un investimento nel tempo, come il Ribona Angera, espressione di un legame profondo col territorio. Intrigante il passito Pius IX Mastai che ritorna accanto allo storico Il Pollenza, che con l'annata 2018 si posiziona al vertice aziendale, seguito dal Porpora. Sono pertanto i rossi aziendali che spiccano per l'equilibrio al palato e la setosità della trama tannica.

**INDIRIZZO** Contrada Casone, 4  
62029 Tolentino (MC)  
**TELEFONO** 0733 961989  
**MAIL** lacantina@ilpollenza.it  
**WEB** www.ilpollenza.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Aldo Brachetti Peretti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Ferrini  
Giovanni Campodonico  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Campodonico  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## LA CALCINARA

Non smettono mai di sorprendere i fratelli Eleonora e Paolo: il loro progetto prosegue e si sviluppa, fra tradizione e innovazione, verso una dimensione del bere sempre più affascinante, fino a stupire. Nel segno del biologico e del sostenibile, fra montepulciano, soprattutto, e uve bianche, si snoda un percorso che raggiunge risultati intriganti e di qualità. I vini nel calice sono dinamici e hanno bisogno di tempo prima di concedersi; rispettiatoli e verremo ripagati lautamente, anche con le emozioni suscitate dal bianco Clochard, che entra in scena in punta di piedi, quasi come un intruso.

**INDIRIZZO** Via Calcinara, 102/A  
Località Candia - 60131  
Ancona (AN)  
**TELEFONO** 393 3565044  
**MAIL** info@lascalcinara.it  
**WEB** www.lascalcinara.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2007  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 11,5 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Paolo ed  
Eleonora Berluti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Berluti  
Eleonora Berluti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mario Berluti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### IL POLLENZA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Cabernet franc 7%, Petit verdot 3% | Alc.14% | €65 | Bt.20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi  
**Rosso rubino pieno e luminoso. Tabacco e cuoio accompagnano vaniglia e richiami vegetali. Sullo sfondo un cesto di ciliegie. Di ottima struttura e dall'importante alcolicità presenta una componente tannica di eccelsa fattura. In chiusura ritorna la frutta rossa matura. Arrosto di vitello.**

### PORPORA 2018

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Merlot 20%, Sangiovese 20% | Alc.13,5% | €14 | Bt.120.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLI MACERATESI RIBONA ANGERA 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.12,5% | €16  
Bt.10.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CABERNET FRANC COSMINO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €25  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### PIUS IX MASTAI 2017

Bianco Passito - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €33 (0,5l)  
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### SAUVIGNON BLANC BRIANELLO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### CLOCHARD 2019

Bianco Igt - Verdicchio 90%, Chardonnay 5%, Malvasia 5% | Alc.13% | €13 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi  
**Oro splendente, di consistenza inaspettata. Il panorama olfattivo è dinamico, si muove su buccia d'arancia, melissa e pesca sciropata. Emergono successivamente il rosmarino, il cedro e la mandorla tostata. Il sorso è armonioso e la struttura è supportata da tre grandi pilastri: alcol, acidità e salinità. Raguse in porchetta.**

### CONERO TERRA CALCINARA RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 90%, Sangiovese 10% | Alc.15% | €18  
Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CONERO FOLLE RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.15% | €27 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### MUN 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.13% | €12 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

PIUS IX  
MASTAI 2014

IL POLLENZA 2011

CONERO FOLLE  
RISERVA 2011 | 2012 | 2013

Dire che il verdicchio è un grande vitigno ormai è cosa scontata, ma è anche grazie alle grandi capacità dei nuovi vignaioli che si sta arrivando a questa certezza. In biologico da dieci anni, solo come naturale conseguenza del pensiero che mira all'equilibrio e alla territorialità nei suoi vini, Riccardo fa intuire che la sua ricerca nei terreni, lo sguardo lontano e la caparbia porteranno presto questa realtà nel gotha del Verdicchio. Già lo dimostrano i risultati di qualità nelle distinte tipologie: il Rincrocca Riserva per piacevolezza e il Superiore La Staffa per i toni dei profumi.

INDIRIZZO Via Castelletta, 19  
60039 Staffolo (AN)  
TELEFONO 338 1551329  
MAIL info@vinilastaffa.it  
WEB www.vinilastaffa.it  
ANNO FONDAZIONE 1992  
VITICOLTURA Biologica certificata  
ETTARI 12 BOTTIGLIE 50.000  
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Riccardo Baldi  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Umberto Trombelli  
Riccardo Baldi  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Riccardo Baldi  
Luca Severini  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Non allontanarsi dalla tradizione senza cadere nell'immobilismo: questa, in sintesi, la filosofia con la quale Luca percorre un cammino che porta alla qualità, con vini che si caratterizzano per la pulizia e la nettezza. Così, in faccia al Monte Conero, tra i profumi della memoria, è possibile incontrare Riserve di grande intensità ma anche vini di più semplice beva e di sorprendente freschezza. È il Conero Fabbio Riserva, che più rispecchia ed esalta le caratteristiche di questo territorio, che raggiunge la valutazione d'eccellenza, anche per le prospettive di tenuta nel tempo.

INDIRIZZO Via Pozzo, 142  
Frazione Varano - 60129  
Ancona (AN)  
TELEFONO 347 9271435  
MAIL info@lanarivini.it  
WEB www.lanarivini.it  
ANNO FONDAZIONE 1980  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 13 BOTTIGLIE 50.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Luca Lanari  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Roberto Potentini  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Renato Frontini  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RINCROCCA RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13% | €26  
Bt.9.000 | Ferm. Cemento

Colore paglierino. Note di camomilla, dragoncello, mandorla e sbuffo di idrocarburi disegnano un bel quadro olfattivo. Morbido al gusto, con bella percezione alcolica, è animato da una rinfrescante sapidità che lo accompagna fino alla scia finale ricca di ricordi agrumati. Trancio di pesce spada in padella.

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE LA STAFFA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

## MAI SENTITO !

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Verdicchio 80%, Trebbiano 20%  
Alc.11,5% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di verdure

## (91) CONERO FABBIO RISERVA 2018

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

Rubino impenetrabile. Ventaglio olfattivo con presenze mentolate, ove il garofano cede a humus ed erbe cotte. Richiami di caffè in chiusura ematica. Denota dinamicità in bocca, le note fresche sapide vengono esaltate dal tannino ancora in fase di levigazione, che lascia presagire un roseo futuro. Daino brasato.

## CONERO ARETÈ RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.1.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## ROSSO CONERO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## SOLOSARA 2020

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

ABBINAMENTO Piatti di pesce

CONERO  
ARETÈ RISERVA 2016

CONERO  
FABBIO RISERVA 2013

## LE CANIETTE

Nel già ricco portfolio si sono aggiunte due etichette rosate, una ferma e l'altra spumante, oltre alla versione magnum del Cinabro, referenza che da sempre affascina una folta schiera di affezionati clienti, anche se, purtroppo, disponibile in soli cinquanta pezzi. Emozione pura assaggiare la batteria di campioni dell'azienda che sempre più dimostra di saper esaltare le uve, il territorio, il vino. L'attento lavoro in vigna e in cantina si traduce in questi visibili eccellenti risultati che pongono sempre più l'attenzione all'intero areale piceno.

**INDIRIZZO** Contrada Canali, 23  
63065 Ripatransone (AP)  
**TELEFONO** 0735 9200  
**MAIL** info@lecaniette.it  
**WEB** www.lecaniette.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1897  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giovanni  
e Luigino Vagnoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Vagnoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luigino Vagnoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LE CORTI DEI FARFENSI

Il pensiero del titolare è guidato da sempre dalla visione quasi romantica di preservazione del territorio, inteso come patrimonio culturale e storico insieme. La sua produzione limitata a poche etichette ne è l'espressione. Ancora in fase di ultimazione è la realizzazione della nuova struttura che ospita la cantina, situata nella straordinaria e suggestiva campagna di Moresco, piccolo ma sorprendente borgo. L'annata 2020 climaticamente equilibrata, ha favorito la perfetta maturazione delle uve e ne è nato un Cortes elegante. Rimane una garanzia di tenuta nel tempo il Sangiovese Clos.

**INDIRIZZO** Via Molino, 12  
63826 Moresco (FM)  
**TELEFONO** 0734 274111  
**MAIL** info@lecortideifarfensi.it  
**WEB** www.lecortideifarfensi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 95.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Marco e  
Antonella Cavalieri  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Cavalieri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Cavalieri  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (96) I PICENO SUPERIORE MORELLONE 2017

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%  
Alc.13,5% | €16 | Bt.27.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Rubino. Goloso e intrigante olfatto di spezie e frutti, amarena e boero, confettura di prugne e vaniglia, more, ribes nero e cannella. Ricco bouquet di viole e rose essiccate che volge al balsamico di china e rabarbaro. Tannino elegantemente evoluto, fresco e sapido, equilibrato dall'alcol. Molto persistente. Oca arrosto.

### ++++ OFFIDA PECORINO IO SONO GAIA NON SONO LUCREZIA 2019

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.5.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ CINABRO 2017

Rosso Igp - Grenache 100% | Alc.14% | €90 | Bt.1.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ PICENO NERO DI VITE 2013

Rosso Doc - Montepulciano 45%, Sangiovese 45%, Grenache 10%  
Alc.14,5% | €31 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ PICENO ROSSO BELLO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13%  
€8 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ PASSERINA LUCREZIA 2020

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.12,5% | €8 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

++++ OFFIDA PECORINO  
IO SONO GAIA NON SONO  
LUCREZIA 2014 | 2018

++++ CINABRO  
2014 | 2015

### +++ FALERIO PECORINO CURTES 2020

Bianco Dop - Pecorino 100% | Alc.13% | €14 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino pieno, luminoso. Regala profumi di timo, sambuco, gelsomino e tiglio. Mela golden in evidenza che si fonde elegantemente a cenni di pera e prugna gialla. Leggeri sentori erbacei di salvia e timo. Sorso rotondo e avvolgente, equilibrato, lascia una scia fresco-sapida. Tagliatelle con sugo di scorfano.

### +++ SANGIOVESE CLOS 2018

Rosso Igp - Sangiovese 100% | Alc.14% | €16 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ ABATE  
PIETRO 2016

++++ SANGIOVESE  
CLOS 2016

L'anno scorso è uscito il rosato 'Sciuccapanza, ora, per completare la gamma, è arrivato il primo bianco dell'azienda: Scirocco da Mare. Anch'esso ottenuto da un vitigno internazionale, lo chardonnay, nel solco della filosofia aziendale che non prevede autoctoni. Nel frattempo, la cantina, la cui sede è immersa in uno scenario paesaggistico suggestivo, ha ottenuto la certificazione biologica. Comunque, quella di puntare sulle uve internazionali è una scelta vincente come dimostrano il Blu Velluto Spento, eccellente monovitigno insolito di cabernet franc, e il Cacinello, ottimo taglio bordelose.

**INDIRIZZO** Contrada Barbolano, 14  
63824 Altidona (FM)  
**TELEFONO** 348 7807017  
**MAIL** [info@lesenate.it](mailto:info@lesenate.it)  
**WEB** [www.lesenate.it](http://www.lesenate.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 12.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giulio Visi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giulio Visi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giulio Visi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Pur nel difficile ultimo periodo, l'attività di Andrea e Chiara non si ferma. L'annata appena trascorsa ha visto importanti investimenti, sia in mezzi per la lavorazione dei campi che in cantina, con l'acquisto di una pressa pneumatica per la pressatura soffice delle uve. Con la presenza di un nuovo agente per l'estero si perseguirà il consolidamento dei contatti per migliorare l'esportazione in paesi quali Stati Uniti, Cina, Australia e Svizzera. Un ottimo risultato viene raggiunto dall'annata 2019 dello Zizzero, Rosso Conero punto di forza dell'azienda insieme ai tradizionali Verdicchio.

**INDIRIZZO** Via San Filippo  
sul Cesano, 27 - 61040  
Mondavio (PU)  
**TELEFONO** 0721 979353  
**MAIL** [info@lailalibenzi.it](mailto:info@lailalibenzi.it)  
**WEB** [www.lailalibenzi.it](http://www.lailalibenzi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1953  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Laila Libenzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Aroldo Bellelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Severini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) BLU VELLUTO SPENTO 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.1.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino impenetrabile, bordi granato. Aulente di china, fiori secchi. Terroso, ematico, odora di cuoio, goudron, spezie dolci e radici amare. Rasenta l'etereo. In bocca è polposo, voluttuosa l'alcolicità, con vellutato tannino e innervante freschezza garanti di lunga evoluzione. Finale di liquirizia. Gulasch ungherese.

### ++++ CACINELLO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Petit verdot 35%, Merlot 15%, Cabernet franc 5% | Alc.14,5% | €20 | Bt.2.400 | Ferm. Acciaio  
Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ 'SCIUCCAPANZA 2020

Rosato Igt - Merlot 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.1.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ SCIROCCO DA MARE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.1.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++++ ROSSO CONERO ZIZZERO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €7 | Bt.3.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso rubino impenetrabile. Frutta, fiori e spezie definiscono il variegato e fine profilo olfattivo: ciliegia, violetta e rosa, una spolverata di pepe bianco. Al gusto si avverte la componente tannica che asciuga il palato ma non disturba. Di buona struttura. Chiude persistente con aromi fruttati. Stufato di agnello.

### ++++ TORRILE 2017

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €13 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BACCALORO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.60.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI POGGIO CASALTA 2017

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.4.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ SAUVIGNON PRIMO LATERE 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €8 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ROBERTO LUCARELLI

È recente l'inaugurazione della postazione enoturistica in bella posizione panoramica sui vigneti, dove si possono degustare i vini aziendali, anche proposti al calice, in abbinamento a prodotti tipici, per lo più di piccoli produttori. Lo scopo perseguito da Roberto è di far conoscere a una larga platea la bontà della produzione non solo vinicola delle Marche, e in particolare della provincia di Pesaro. Dall'assaggio risultano stilisticamente perfetti il territoriale Rocho e il Metodo Classico senza dosaggio; di estrema piacevolezza i due Focara da uve pinot nero diversamente vinificate.

**INDIRIZZO** Via Piana, 20 - Località Ripalta - 61030 Cartoceto (PU)  
**TELEFONO** 0721 893019  
**MAIL** info@roberto-lucarelli.com  
**WEB** www.roberto-lucarelli.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1986  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 46 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Roberto Lucarelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Roberto Lucarelli  
 Marco Gozzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Roberto Lucarelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LUCCHETTI

La storica cantina procede decisa nel suo percorso di innovazione, ma con senso di appartenenza al territorio e istinto di conservazione verso i vitigni cardine lacrima e verdicchio. Paolo segue il solco tracciato dal padre Mario e quindi in cantina si usano solo acciaio e cemento, per creare vini nei principi della passione e del rispetto per le uve. La sapienza nella lavorazione delle due uve citate si distingue proprio nel Lacrima e nel Verdicchio annata 2019, ambedue in versione Superiore. Splendida la sala degustazione con vista a tutto tondo sui vigneti che circondano la cantina.

**INDIRIZZO** Via Santa Maria del Fiore 17 - 60030 Morro d'Alba (AN)  
**TELEFONO** 0731 63314  
**MAIL** info@marinolucchetti.it  
**WEB** www.mariolucchetti.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1980  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Mario Lucchetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Alberto Mazzoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Pierluigi Donna  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE ROCHO 2019

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.13.000  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
 Giallo paglierino. Intenso l'impatto di polvere da sparo che lascia spazio a un bouquet di fiori gialli. Potente ma elegante, il sorso è di struttura, voluminoso e carezzevole, con una buona componente di acidità. Retrogusto lievemente fumé. Crespelle alla crema di funghi e tartufo nero.

### GIULIO 37 DOSAGGIO ZERO 2018

Bianco Igt Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%  
 Alc.12,5% | €24 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
 Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### BIANCHELLO DEL METAURO LA RIPE 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13% | €7 | Bt.60.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO FOCARA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.5.300  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO FOCARA BLANC DE NOIR 2019

Bianco Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.300  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLI PESARESI SANGIOVESE GOCCIONE 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.9.500  
 Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### BIANCHELLO DEL METAURO LA RIPE 2017

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE GUARDENGO 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €14 | Bt.10.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino con riflessi porpora. Inebriante al naso dove i vivaci profumi di garofano, viola e iris rinviano a chiodi di garofano e sandalo, accompagnati da mora e mirtillo. Avvolgente ed elegante il sorso, morbido ma fresco, con tannini levigati. Prosegue a lungo con aroma di liquirizia. Arista di maiale con salsa alle more.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VIGNA VITTORIA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO BIRBACCIO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €8 | Bt.30.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA FIORE 2020

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.14,5% | €8 | Bt.80.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA MARIASOLE 2012

Situata sul versante sud di una collina che sovrasta la vallata del fiume Tenna, la cantina ha da poco ricevuto la certificazione biologica, anche se da sempre è stata questa la filosofia seguita. Una squadra dalla mentalità giovane e dinamica che ogni anno riserva qualche sorpresa. Questa volta Sono addirittura due le nuove etichette: Il Cuore Altrove, da uve montepulciano in purezza e Ki, un Falerio Pecorino. Riscuote successo il ritorno del Tusiano che mancava da qualche anno ai nostri assaggi; è un vino di personalità, che rivela buone potenzialità di crescita nel tempo.

INDIRIZZO Contrada Santa Colomba  
63831 Rapagnano (FM)  
TELEFONO 0734 466681  
MAIL info@lumavite.it  
WEB www.lumavite.it  
ANNO FONDAZIONE 2002  
VITICOLTURA Biologica certificata  
ETTARI 5 BOTTIGLIE 12.000

PRODUZIONE OLEARIA Si  
PROPRIETÀ Giancarlo Testa  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Giovanni Basso  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Staff aziendale  
VENDITA DIRETTA Si VISITA IN AZIENDA Si

Sarà forse per il territorio o per le persone coinvolte, convinte delle loro filosofie, ma le colline di Cupra Marittima ci regalano un altro gioiello. Questo vino, nato da un sogno del suo creatore, è uno degli assemblaggi più comuni in zona, ma vinificato in maniera inusuale. Le uve pecorino sono allevate su terreni poveri, sciolti, ricchi di sabbia e ciottoli, posizionati laddove una volta c'era il mare. Il trebbiano invece viene coltivato più in altitudine, a Montefiore dell'Aso. Il prodotto ottenuto esprime pienamente l'obiettivo che i creatori si erano prefissati: un vino straordinario.

INDIRIZZO Via Colle Bruno, 2  
63064 Cupra Marittima (AP)  
TELEFONO 348 2922890  
MAIL lorenzocatata@gmail.com  
WEB N.d.  
ANNO FONDAZIONE 2016  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 1 BOTTIGLIE 2.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Lorenzo Catata  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Marco Casolanetti  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Lorenzo Catata  
VENDITA DIRETTA Si VISITA IN AZIENDA Si

### ††† TUSIANO 2013

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rosso granato impenetrabile. Eleganti profumi di rosa appassita, sandalo, pepe nero, ribes rosso, carruba. Caffè e tabacco da sigaro. Sorso caldo, generoso, morbido, equilibrato e con un tanino ben integrato. Piacevole il finale che sfuma su temi balsamici. Arrostiti di agnello.**

### ††† SANGIOVESE FRASSETO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ††† BIANCOLUNA 2020

Bianco Igt - Pecorino 70%, Trebbiano 30% | Alc.13% | €12  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di pesce

### †† IL CUORE ALTROVE 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †† SAMI 2017

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †† FALERIO PECORINO KÌ 2020

Bianco Doc - Pecorino 85%, Passerina 15% | Alc.13% | €8  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### †††† (93) BIANCO 2019

Bianco Igt - Trebbiano 60%, Pecorino 40% | Alc.14,5% | €90  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Scintillante oro. L'olfatto si apre su legno nobile, come il sandalo, e vaniglia. La frutta richiama la confettura di pesca e albicocca, il tropicale essiccato e il fico bianco. Cenni di chinotto. Sorso avvolgente, caldo, sapido e fresco. Ottima la persistenza, con richiami di cipria e lavanda. Vincisgrassi.**

## STEFANO MANCINELLI

Non disperate se non ritrovate più sullo scaffale della vostra enoteca di fiducia le bottiglie di questa cantina simbolo del Lacrima; è solo perché quest'anno Stefano e il figlio Luca hanno deciso di rinnovare tutte le etichette. Ma la sostanza rimane sempre quella, frutto di anni di lavoro e di valorizzazione dei vitigni del territorio, che ne hanno fatto un punto di riferimento sia per i consumatori che per i colleghi produttori. Il Lacrima Superiore si conferma al vertice, rappresentando ormai un'icona di stile della tipologia. Nella gamma proposta tornano i Terre dei Goti.

**INDIRIZZO** Via Roma, 62  
60030 Morro d'Alba (AN)  
**TELEFONO** 0731 63021  
**MAIL** info@mancinellivini.it  
**WEB** www.mancinellivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Stefano Mancinelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Potentini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giancarlo Soverchia  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MANCINI

I valori aziendali sono ben saldi sotto la guida della terza generazione di famiglia. Il patrimonio del vigneto, principalmente dedicato al verdicchio, è stato preservato utilizzando cloni delle vecchie vigne nei nuovi impianti, permettendo di continuare a esprimere gli elementi distintivi. Contribuiscono la particolare cura nella vigna in conduzione a basso impatto ambientale, la vendemmia nelle ore più fresche del mattino e le consolidate tecniche di cantina. Si conferma l'alto livello qualitativo, con il Taliano che rappresenta il vertice per i Verdicchio dell'annata 2020.

**INDIRIZZO** Via Pianello, 5  
Frazione Moie - 60030  
Maiolati Spontini (AN)  
**TELEFONO** 0731 702975  
**MAIL** mancini@manciniwines.it  
**WEB** www.manciniwines.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1962  
**VITICOLTURA** A basso impatto ambientale

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 140.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Benito Mancini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sergio Paolucci, Massimo Mancini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Severini, Massimo Mancini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €16 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso rubino dai riflessi violacei. Elegante, offre profumi di acqua di rose, liquirizia e note balsamiche. Sfumature speziate delicate e ben dosate di pepe bianco. Al gusto ha buon tannino in evidenza. Conclusione floreale. Maiolino al forno.

### ++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.80.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ TERRE DEI GOTI 2015

Rosso Igt - Lacrima 100% | Alc.13,5% | €32 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSITO RE SOLE 2015

Rosso Doc Passito - Lacrima 100% | Alc.13,5% | €25 (0,5l)  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €8 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TALLIANO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €12 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Paglierino sfumato d'oro. Timido all'olfatto, emergono fiori di tiglio e nespola con leggere note di pietra focaia. Al palato è fresco, sapido e con un buon tenore alcolico. Vino di struttura nel quale la muscolatura è tonica e armoniosa. Persistente, la chiusura si delinea su tratti marini e di anice. Risotto mantecato alle ostriche.

### +++ ROSSO PICENO PANICALE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Cabernet sauvignon 15%, Sangiovese 15% | Alc.14% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SANTA LUCIA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.13.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO GHIBELLINO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €7 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ MANCINI BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 6 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

++++ LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE 2018

++++ CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA 2011 | 2015

++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VILLA TALLIANO 2015

## SERGIO MARANI

Anno davvero complicato l'ultimo, che per l'effetto combinato dell'annata 2019 particolarmente calda e del prolungato fermo delle attività ha visto rallentato tutto il lavoro della cantina, con le due selezioni di Verdicchio, Sannicola e Oppano, che non sono state nemmeno imbottigliate. Saranno quindi disponibili il prossimo anno. Insieme al Verdicchio base e al Trebbiano, già conosciuti, è arrivato invece un rosso insolito, da uve ciliegiole vinificate in purezza, che è risultato proprio una piacevole novità.

INDIRIZZO Vocabolo San Nicola, 117  
62024 Matelica (MC)  
TELEFONO 333 5711737  
MAIL [marani-luca@libero.it](mailto:marani-luca@libero.it)  
WEB N.d.  
ANNO FONDAZIONE 1968  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 8 BOTTIGLIE 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Sergio Marani  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Francesco Bordini  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Francesco Bordini  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## FILIPPO MARAVIGLIA

Dall'adozione di nuovi protocolli produttivi, con vendemmie anticipate di un paio di settimane che permettono fermentazioni più brevi e a temperature leggermente più basse, derivano vini più attuali, anche con inferiore grado alcolico. Così i Verdicchio prodotti presentano genuinità e immediatezza, puntando sulla freschezza, anche dei profumi. Rinnovato il packaging, le bottiglie e la grafica delle etichette, la cantina si è cimentata pure con la birra: La Sybilla, una IGA artigianale prodotta con un quinto di mosto d'uva verdicchio.

INDIRIZZO Località Pianné, 584  
62024 Matelica (MC)  
TELEFONO 0737 786340  
MAIL [commerciale@vinimaraviglia.com](mailto:commerciale@vinimaraviglia.com)  
WEB [www.vinimaraviglia.com](http://www.vinimaraviglia.com)  
ANNO FONDAZIONE 2004  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 13 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Filippo Maraviglia  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Roberto Potentini  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Staff aziendale  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### 🌿🌿🌿 VERDICCHIO DI MATELICA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €10 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

Paglierino carico con bordi dorati. Al naso spicca un'elegante mineralità sulfurea seguita da sentori di tarassaco, ginestra matura, giuggiola e nespola gialla. In bocca freschezza e sapidità si contrappongono a sapori evoluti di arachidi e dattero. Sfuma dolcemente su note di frutta matura. Lasagne di pesce.

### 🌿🌿🌿 CILIEGIOLO 2020

Rosso Igt - Ciliegiole 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO G Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿 TREBBIANO 2020

Bianco Igt - Trebbiano toscano 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.2.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿🌿🌿 VERDICCHIO DI MATELICA ARCHE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €18 | Bt.2.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino con riflessi verdolini. Freschi profumi di erba tagliata, biancospino e zagara. L'agrumato di cedro si alterna a salvia e richiami minerali sulfurei. Bella rotondità in bocca, dove la sapidità comanda. Le percezioni di imponente freschezza lasciano un piacevole finale agrumato. Maltagliati ceci e vongole.

### 🌿🌿🌿 VERDICCHIO DI MATELICA ALARICO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12% | €8 | Bt.2.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



## CLARA MARCELLI

Il filo conduttore che lega le generazioni dei viticoltori di famiglia è quello di non aver mai utilizzato prodotti di sintesi, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Nella stessa ottica, sono stati piantumati sei ettari di bosco che si aggiungono ai dodici già esistenti. La cantina si sta arricchendo di nuove botti di legno e di vasche di cemento. La biodiversità che conduce la linea filosofica dell'azienda si riscontra anche nei vini presentati; le sensazioni gusto-olfattive riconducono alle tecniche biologiche usate regalando percezioni di un non lontano passato.

**INDIRIZZO** Contrada Pescolla

63081 Castorano (AP)

**TELEFONO** 0736 87289

**MAIL** info@claramarcelli.it

**WEB** www.claramarcelli.it

**ANNO FONDAZIONE** 1992

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Clara Marcelli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Clara Marcelli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MARCHETTI

Sempre viva la passione con la quale Maurizio accompagna ogni processo della produzione della sua cantina, con il montepulciano indiscusso protagonista. Ma non si parla solo di Conero e dopo il verdicchio, il sangiovese e il syrah, si guarda per il futuro a nuovi uvaggi, nel segno del biologico. Sempre con l'obiettivo della qualità, senza perdere la propria identità. Quindi autenticità e consapevolezza guidano l'azione produttiva di una famiglia che rispetta, preserva e dà vita a etichette che omaggiano i vitigni, il territorio e le sue tradizioni.

**INDIRIZZO** Via Pontelungo, 166

60131 Ancona (AN)

**TELEFONO** 071 897386

**MAIL** info@marchettiwines.it

**WEB** www.marchettiwines.it

**ANNO FONDAZIONE** 1900

**VITICOLTURA** Convenzionale e

biologica certificata

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Famiglia Marchetti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Giovanni Galeazzi

Lorenzo Landi, Alessio Macchia

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Maurizio Marchetti

**VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

## RUGGINE 2015

Rosso Igt - Grenache 100% | Alc.13,5% | €80 | Bt.5.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Granato.** Libera profumi di spezie, cardamomo, pimento, chiodi di garofano, ginepro e mirto. A seguire si percepiscono sentori di rosmarino, alloro e piccoli frutti rossi selvatici. Imponente la struttura con tannino evidente e alcol disidratante. La persistenza è legata alle confetture speziate. Picanha allo spiedo.

## K'UN 2018

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €22 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## OFFIDA PECORINO IRATA 2019

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13% | €16 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## PASSERINA RAFFA 2019

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## CONERO VILLA BONOMI RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.3.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**Rubino dai lampi giovanili.** Raffigura accenti di viola e ciclamino con rosa, muschio e foglie di tè. Fonde memorie di pepe nero, tabacco e chiodi di garofano con carruba, prugna e marasca. Animato da vive tensioni, denota eleganti ricami tannici e coinvolgenti intensità. Distinto, vigoroso e tenace. Stracotto d'asino.

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TENUTA DEL CAVALIERE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ROSSO CONERO CASTRO DI SAN SILVESTRO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15% | €11 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FILARI SPARSI 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €9 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €6 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## RUGGINE 2014

## MAROTTI CAMPI

Vasta e storica tenuta che si estende tra Morro d'Alba e la sua frazione di Sant'Amico. I vigneti sono dislocati in tre aree principali, ognuno diverso per esposizione, densità di impianto ed età delle viti, che varia dai dieci ai trentacinque anni. La coltivazione è incentrata sugli autoctoni lacrima, vinificato in acciaio, e verdicchio, le cui uve vengono lavorate in iper-riduzione per evitare ogni possibile ossidazione. E il Verdicchio si mette in evidenza, da protagonista, nelle diverse interpretazioni e maturazioni, soprattutto con la tipologia Riserva e con il gradevole Passito.

**INDIRIZZO** Via Sant'Amico, 14  
60030 Morro d'Alba (AN)  
**TELEFONO** 0731 618027  
**MAIL** wine@marotticampi.net  
**WEB** www.marotticampi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 270.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Giovanni, Francesca  
e Lorenzo Marotti Campi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ivano Belardinelli  
Roberto Potentini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ivano Belardinelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SALMARIANO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14% | €13 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Freschezza cromatica nel dorato lucente. Progressione olfattiva: eucalipto, cera d'api, resina, ceralacca, nota salmastra su erba tagliata. Sconfina nelle spezie e nella frutta esotica. Gusto pieno con acidità e sapidità tese e suadente alcolicità. Chiude su agrumi succosi. Ombrina al forno.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO ONYR 2019

Bianco Doc Passito - Verdicchio 100% | Alc.15,5%  
€12 (0,375l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VOLO D'AUTUNNO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### REGINA D'INVERNO 2020

Rosato Igt - Montepulciano 50%, Petit verdot 50% | Alc.13%  
€15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE ORGIOLO 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.14% | €13 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE LUZANO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.60.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE ORGIOLO 2018

## VALTER MATTONI

È un anno questo che si è aperto all'insegna della riorganizzazione e ristrutturazione dei vigneti. Sono stati ridotti gli ettari vitati, rinunciando ad alcune vigne precedentemente prese in affitto, in un'ottica globale di ottimizzazione delle produzioni e delle rese. Questa esplorazione della qualità trova riscontro negli ottimi e ricercati vini prodotti e nella sempre maggior esaltazione del terroir. Conquista l'eccellenza il Rossomato, che ormai fa parte della pattuglia degli ottimi grenache piceni. La forza del montepulciano si rispecchia nell'Arshura, regala armonia il Trebbiano.

**INDIRIZZO** Via Pescolla, 1  
63081 Castorano (AP)  
**TELEFONO** 340 1003368  
**MAIL** info@valtermattoni.it  
**WEB** www.valtermattoni.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2006  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 3,5 **BOTTIGLIE** 9.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Valter Mattoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Casolanetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Casolanetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### (91) ROSSOMATO 2017

Rosso Igt - Alicante 100% | Alc.15% | €80 | Bt.400 | Ferm. Acciaio  
Mat. Legno 36 mesi

Rubino tenue. Note di lillà, lampone e ribes nero lasciano spazio a cacao, tabacco e humus. Ricordi speziati di coriandolo. Il palato si ravviva, destato da freschezza e calore in perfetto equilibrio. L'elegante tannino si attenua lasciando spazio a una grande mineralità di grafite che stimola il sorso. Buglione d'agnello.

### ARSHURA 18 2018

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.15% | €27 | Bt.4.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### TREBBIANO TREBBIEN 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.2.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### SANGIOVESE COSECOSE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.15% | €15 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina



## MAZZOLA

Un nuovo stile del bere, è il motto di Manuel, il titolare, che, dai vitigni autoctoni, con un metodo che privilegia la qualità di uve biologiche, ottiene vini naturali, moderni, con piacevolezza e bevibilità non comuni. Sono il risultato della continua ricerca di sensazioni che sorprendano, legate alla natura dei suoli, ai ritmi del tempo, alla ricerca del momento giusto. Il Colfondo Brut Nature, ottenuto da rifermentazione in bottiglia con Metodo Ancestrale, colpisce piacevolmente per la sua dinamicità e freschezza.

**INDIRIZZO** Via Berardinelli, 297  
Frazione Scapezano  
60019 Senigallia (AN)  
**TELEFONO** 349 0700546  
**MAIL** info@cantinamazzola.it  
**WEB** www.cantinamazzola.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Manuel Giobbi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gabriele Bovari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## CANTINE MECELLA

Alla base del processo di rinnovamento della storica cantina fabrianese, continuano a ricevere il gradimento degli appassionati le etichette di Verdicchio: Sainale, prodotto con parziale macerazione delle bucce, e Godenzia, una cuveé di uve provenienti da selezionati vigneti delle colline di Matelica. È una conferma il Tre Mal Ve, orange wine da uve provenienti da un vecchio vigneto contadino e fatte fermentare con lieviti indigeni. Lo stile guarda alla tradizione e alla autenticità con bottiglie che confermano l'impegno della famiglia Mecella nella valorizzazione delle varietà autoctone.

**INDIRIZZO** Via Dante Alighieri, 112  
60044 Fabriano (AN)  
**TELEFONO** 0732 21680  
**MAIL** info@cantinemecella.com  
**WEB** www.cantinemecella.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1977  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETARI** N.d. **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Enzo Mecella  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Enzo Mecella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLFONDO BRUT NATURE 2019

Bianco Igp Metodo Ancestrale - Verdicchio 100% | Alc.12,5%  
€18 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 18 mesi sui lieviti  
Paglierino velato e caratteristico. Sprigiona profumi di sambuco e tarassaco, menta, mela e scorza di limone. Fragranza di biscotto. Una spremuta di agrumi impegna il palato, portando tanta freschezza ed estrema sapidità. Lunga progressione finale. Carpaccio di cefalo con lime e menta.

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE SANGVINETO 2016

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.12% | €16 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### BANDITA 2015

Rosso Igp - Lacrima 34%, Montepulciano 33%, Sangiovese 33%  
Alc.13,5% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### GLARUS 2018

Bianco Igp - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### QUARTO COLORE TRE MAL VE 2019

Bianco Igt - Verdicchio 50%, Malvasia 25%, Trebbiano 25%  
Alc.13% | €20 (0,5l) | Bt.1.000 | Ferm. Cemento  
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi

Giallo topazio dai lampi dorati. Regala senza indugi immagini di mimosa e camomilla, malva, foglie di fico e tè verde. Esprime accenti di mandorla e anice con noce moscata, susina e mela cotogna. Libero e personale, manifesta guizzi fresco-sapidi e coinvolgenti ritorni. Gastronomico e di carattere. Tacchino alle mele.

### VERDICCHIO DI MATELICA SAINALE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DI MATELICA GODENZIA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### EPILOGO BRUT 2015

Bianco Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €25  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | 56 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### CONERO RUBELLANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

VERDICCHIO  
DI MATELICA  
GODENZIA 2018

## MEZZANOTTE

La storia iniziò circa cento anni fa con nonno Giovanni e il lavoro a mezzadria, sistema molto diffuso nella regione fino al secolo scorso. Poi negli anni Ottanta il figlio Sandrino si rende autonomo, ma è degli anni Duemila la svolta definitiva, con l'ingresso in azienda di Lorenzo, il nipote, l'ultima generazione. La coltivazione della vite e la produzione di vino diventano allora le attività principali: la maggior attenzione è naturalmente rivolta ai vitigni lacrima e verdicchio, emblema del territorio, ma ottimi risultati vengono anche dal riscoperto incrocio Bruni 54.

**INDIRIZZO** Via Arcevese, 100  
Frazione Bettollele - 60019  
Senigallia (AN)  
**TELEFONO** 347 0820579  
**MAIL** info@cantinamezzanotte.it  
**WEB** www.cantinamezzanotte.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Sandrino Mezzanotte  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gabriele Bovari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Mezzanotte  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### INCROCIO BRUNI 54 VIGORIA 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.12% | €12 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino luminoso. Intenso l'olfatto, subito arrivano pesca gialla, pompelmo e mandorla verde, poi toni floreali di gelsomino e note di erbe aromatiche. Acidità e sapidità vivaci, ma il palato è anche morbido. Conclude lentamente e piacevolmente amaricante. Tagliatelle agli asparagi.

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE PASSIONE DI MEZZANOTTE 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VERDEMARE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### AURORA DI MEZZANOTTE EXTRA BRUT

Rosato Igt Metodo Martinotti - Lacrima 100% | Alc.12% | €14  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## MONCARO

Essere la più grande realtà della regione è di stimolo per il continuo miglioramento e per la riduzione degli impatti ambientali. La ricerca riguarda la riduzione del rame e la gestione della chioma per le variazioni climatiche, i processi per la produzione di vini biologici senza solfiti aggiunti, mentre si ricicla la CO2 della fermentazione. Estrema attenzione viene messa nella produzione di qualsiasi prodotto, anche di quelli più innovativi. Le conferme arrivano dai Riserva Conero e Verdicchio, nonché dal Tordiruta, divenuto ormai un benchmark nel mondo dei passiti locali.

**INDIRIZZO** Via Piandole, 7/A - 60036  
Montecarotto (AN)  
**TELEFONO** 0731 89245  
**MAIL** terrecoresesi@moncaro.com  
**WEB** www.moncaro.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1964  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata  
**ETTARI** 1200 **BOTTIGLIE** 10.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuliano D'Ignazi  
Riccardo Cotarella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Danilo Coppa  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### (97) I CONERO NERONE RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €30  
Bt.4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi

Impressiona per la profondità del suo colore rubino. Naso conseguente con attacco balsamico, che volge a sottobosco, tabacco, cannella per poi spingersi a una sfumatura terrosa. In bocca è caldo, morbido, con tannini magistralmente integrati che definiscono il finale lungo con echi di liquirizia. Brasato di cervo.

### (93) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO TORDIRUTA 2017

Bianco Doc Passito - Verdicchio 100% | Alc.13% | €30 (0,5l)  
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Oro attraversato da bagliori ambrati. Svela la consueta eleganza olfattiva: miele, fiori appassiti, datteri e uvetta, su fondo di scorze di cedro candite. La delicata dolcezza è equilibrata da vivide sensazioni di freschezza e sapidità. Chiusura interminabile con indelebili ricordi di spezie dolci. Sfogliata di albicocche con salsa di vaniglia e cannella.

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO VIGNA NOVALI RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14% | €18 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CONERO VIGNETI DEL PARCO RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20 | Bt.7.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CONERO MONTESCURO RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.70.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

VERDICCHIO DEI  
CASTELLI DI JESI PASSITO  
TORDIRUTA 2016

CONERO  
CIMERIO RISERVA 2014

## MONTECAPPONE

Dopo aver ottenuto la certificazione di viticoltura eroica sui terreni di Monte Roberto, la produzione Mirizzi affianca al Verdicchio Ergo ed Ergosum una nuova etichetta, il Cogito R., un rosso giovane prodotto interamente da uve grenache. Dal lato cantina si è introdotto l'uovo di Nombrot per l'affinamento di alcune produzioni. Anche quest'anno ha sorpreso la straordinaria piacevolezza dei vini presentati. Su tutti le varie interpretazioni del Verdicchio che hanno fatto percepire l'attenzione che il produttore mette nelle lavorazioni; Utopia Riserva è una conferma di eccellenza.

**INDIRIZZO** Via Colle Olivo, 2  
60035 Jesi (AN)  
**TELEFONO** 0731 205761  
**MAIL** info@montecappone.com  
**WEB** www.montecappone.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** A basso impatto ambientale  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 195.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
**Bomprezzi** Mirizzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lorenzo Landi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Landi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CLAUDIO MORELLI

Annata all'insegna delle novità su più fronti. Si è iniziato a utilizzare con buoni risultati, su parte dei terreni, un nuovo tipo di fertilizzante ricavato da un procedimento di fermentazione di materiale organico, dal quale deriva anche energia. In vigna è stato provato con successo un nuovo sistema di conservazione a freddo delle uve appena vendemmiate, mentre per la cantina è arrivata una cella frigorifera più performante. Tutti ottimi presupposti per notevoli aspettative future, puntando ai migliori risultati, in modo particolare per le diverse declinazioni del Bianchetto.

**INDIRIZZO** Viale Romagna, 47/B  
61032 Fano (PU)  
**TELEFONO** 0721 823352  
**MAIL** info@claudiomorelli.it  
**WEB** www.claudiomorelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1930  
**VITICOLTURA** In conversione al biologico  
**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Claudio Morelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Riccardo Cotarella  
Maurilio Chioccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianfranco Mazzanti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (92) CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO UTOPIA RISERVA 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €30 | Bt.6.000  
Ferm. Legno e Cemento

Brillante oro sfumato di verde. registro odoroso che riconduce al floreale di sambuco e acacia, al vegetale di mallo di noce, all'anice, al fruttato di pesca bianca e susina. Al gusto la sapidità è sorretta da vivida freschezza e bilanciata alle note morbide. Lungo finale ammandorlato. Coda di rospo in potacchio.

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MIRIZZI ERGO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.3.000  
Ferm. Cemento e Terracotta  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MIRIZZI COGITO A. 2020

Bianco Dop - Verdicchio 100% | Alc.13% | €19  
Bt.6.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ TABANO BIANCO 2020

Bianco Igt - Verdicchio 40%, Moscato 30%, Sauvignon 30%  
Alc.13% | €16 | Bt.30.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE FEDERICO II A.D. 1194 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12  
| Bt.10.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ MIRIZZI COGITO R. 2019

Rosso Igt - Grenache 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

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

++++ CASTELLI DI JESI  
VERDICCHIO CLASSICO  
UTOPIA RISERVA 2013 | 2015

### ++++ BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE BORGO TORRE 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.14% | €12 | Bt.14.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Colore paglierino vivace. I profumi fini di gelsomino, zagara, sambuco, ginestra, mela golden e pesca gialla sono permeati da sentori di anice. All'assaggio è ben strutturato ed equilibrato, con lungo finale appagante in cui compaiono anche aromi di saliva e miele di rododendro. Tagliatelle bianche ai funghi galletti.

### ++++ BIANCHELLO DEL METAURO LA VIGNA DELLE TERRAZZE 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ BIANCHELLO DEL METAURO SAN CESAREO 2020

Bianco Doc - Bianchetto 100% | Alc.13% | €9 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

Moroder e Montepulciano, un binomio indissolubile. Antesignano del biologico, Alessandro, con impegno e dedizione riesce a declinare questo vitigno in tutte le sue potenzialità e, con i figli Marco e Mattia, continua a valorizzarlo. Viene dato risalto non solo al re del Conero, ma a tutti i vitigni della tenuta. La ricerca delle migliori strategie, il legame con la tradizione, l'attenzione posta in vigna e in cantina, conducono ad avere vini caratterizzati da moderna eleganza, slancio e una importante bevibilità che esalta le qualità organolettiche dei campioni.

**INDIRIZZO** Via Montacuto, 121  
60129 Ancona (AN)  
**TELEFONO** 071 898232  
**MAIL** mail@moroder.wine  
**WEB** www.moroder.wine  
**ANNO FONDAZIONE** 1984  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 38 **BOTTIGLIE** 140.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** S

**PROPRIETÀ** Alessandro Moroder  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Gozzi  
Mattia Moroder  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Mercadante  
Mattia Moroder  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

Tradizione e innovazione si coniugano nelle scelte di qualità dell'azienda, dove lo Jurek, Metodo Classico millesimato, sosta a lungo sui lieviti e dove, su una terra argillosa, acquistano unicità le uve sangiovese che, con pazienza tra botte e bottiglia, si trasformano nell'Antek. Anche il merlot ha messo buone radici in queste terre e dalle sue uve nasce il Brunforte, vino deciso, tenace, di carattere e personalità, per noi al vertice della gamma proposta.

**INDIRIZZO** Contrada Villamagna, 9  
62010 Urbisaglia (MC)  
**TELEFONO** 0733 506843  
**MAIL** info@murolo.it  
**WEB** www.murolo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1724  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 450.000

**PRODUZIONE OLEARIA** S  
**PROPRIETÀ** Famiglia Mosiewicz  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Staff aziendale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

### ++++ CONERO DORICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Impenetrabile rubino con bagliori violacei. Olfatto di frutti rossi in confettura, prugna e amarena. Bouquet di rosa e viola. Tostato di cacao e speziato di cannella e pepe, vaniglia. Imponente al gusto, la bocca si riempie di tannino in buon equilibrio con il calore alcolico. Molto lungo. Bocconcini di cervo al ginepro.

### +++ ROSSO CONERO AIÓN DI MORODER 2019

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Sangiovese 15% | Alc.13,5%  
€8 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ ROSA DI MORODER 2020

Rosato Igt - Syrah 80%, Alicante 20% | Alc.12,5% | €8  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ MALVASIA DI MORODER 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca di Candia 100% | Alc.12% | €9  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### +++ ROSSO CONERO ZERO DI MORODER 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ MORODER BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 50%, Syrah 50%  
Alc.12% | €9 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ++++ BRUNFORTE 2015

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15% | €39 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 21 mesi e Legno 20 mesi

Rubino dai toni granato. Scrive la sua espressività con rosa rosa, lilla e tè nero, cui sovrappongono cacao e pepe, ginepro e sandalo. Dispensa prugne, more e nocce moscate con olive e carube. Gagliardo, vivo, tenace, esprime tannino garbato e vivace intelaiatura fresco-sapida. Vigoroso e caparbio. Coscio d'agnello al tartufo nero.

### +++ JUREK DILECTUM DOMINI BRUT 2015

Bianco Metodo Classico - Maceratino 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ SANGIOVESE ANTEK 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €45 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ GIULIA MORICHELLI D'ALTEMPS 2018

Bianco Igt - Maceratino 100% | Alc.13% | €20 | Bt.4.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ ROSSO PICENO CAMÀ 2018

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5%  
€11 | Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## OASI DEGLI ANGELI

In questa azienda agricola gli ettari destinati alla vite sono coltivati nel segno della biodinamica e con la ricerca ossessiva della qualità, lavorando sulla fittezza d'impianto e su rese bassissime. Il sistema di allevamento è ad alberello, in fase di vinificazione vengono utilizzati lieviti indigeni e l'intervento umano è estremamente limitato; niente chiarifiche e utilizzo di solfiti. Da qui nascono le selezionate bottiglie prodotte che vanno assolutamente assaggiate. Difficilmente si potrà dimenticare il carattere unico del Kupra e l'elegante ricchezza gustativa del Kurni.

**INDIRIZZO** Contrada S. Egidio, 50  
63064 Cupra Marittima (AP)  
**TELEFONO** 0735 778569  
**MAIL** info@kurni.it  
**WEB** www.kurni.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica  
e biodinamica

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 7.500  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Eleonora Rossi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Marco Casolanetti**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Marco Casolanetti**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## OFFICINA DEL SOLE

Ci troviamo in quello che la proprietà ha definito un wine relais. Un'intera collina di circa quaranta ettari è suddivisa, in base a esposizione e tipo di terreno, fra vigneto, uliveto e frutteto, con annessi strutture ricettive di alto livello. Il panorama lascia senza fiato e la cura dei dettagli in tutta la tenuta è puntuale al massimo. Nella vasta gamma di vini proposta, molto convincente il Tignium Est in Piceno in virtù di un profilo olfattivo e gustativo molto raffinato. Ultimo nato in cantina il 360 Rosé, uno charmat lungo, a base pinot nero.

**INDIRIZZO** Contrada Montemilone  
1 - 63833 Montegiorgio (FM)  
**TELEFONO** 0734 277334  
**MAIL** info@officinadelsole.it  
**WEB** www.officinadelsole.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2009  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 65.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Beleggia  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Davide Di Chiara**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (92) KUPRA 2018

Rosso Igt - Alicante 100% | Alc.14,5% | €240 | Bt.500  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Rosso granato di affascinante lucentezza. Elegante preludio di spezie, poi schiude su forti percezioni fruttate e balsamiche di ribes nero, mirto, corteccia di china e rabarbaro. Sorso corposo, sostenuto da piacevole acidità, massa tannica ben espressa, ancora in divenire. Stile inconfondibile. Sella di cinghiale allo spiedo.

### 🍷 KURNI 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €110 | Bt.7.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 TIGNIUM EST IN PICENO 2017

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Syrah 50% | Alc.14% | €41  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rubino impenetrabile. Si apre al naso con confettura di ribes nero e viola appassita, seguono legno di sandalo, bacche di ginepro, incenso e noce moscata. Nota ematica. All'assaggio si rivela decisamente caldo, con durezza impennate su tannino arrebbante. Lungo epilogo con echi fruttati e speziati. Stracotto di manzo.

### 🍷 FALERIO PECORINO FRANCO FRANCO 2019

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €26 | Bt.2.900  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷 360 TRECENTOESSANTA BRUT 2019

Bianco Metodo Martinotti - Passerina 34%, Chardonnay 33%, Verdicchio 33% | Alc.12% | €13 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 5 mesi | 5 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 FALERIO PECORINO FRANCO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.14% | €13 | Bt.13.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 PASSERINA E SAUVIGNON LEIÉ 2020

Bianco Igt - Passerina 50%, Sauvignon 50% | Alc.12% | €11  
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 360 TRECENTOESSANTA ROSÉ BRUT 2019

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 100% | Alc.12% | €14  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 5 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

Un ambiente unico: un anfiteatro collinare, percorso da una vallata che lo solca su tutta la linea, posto sopra la città di Ascoli Piceno. L'altitudine garantisce forti escursioni termiche indispensabili per i profumi dei vini. Per evidenziare l'amore verso la terra, sono da sempre agricoltori biologici. Questo impegno punta a conservare l'equilibrio naturale dei boschi che circondano la vigna e le biodiversità che li abitano. Una filosofia che trova concretezza nei gesti quotidiani e caratterizza la batteria dei vini proposti, atti a esaltare i vitigni autoctoni, gronache locale compreso.

**INDIRIZZO** Frazione Colonnata Alta  
118 - 63100 Ascoli Piceno (AP)  
**TELEFONO** 0736 262591  
**MAIL** info@pantaleonewine.com  
**WEB** www.pantaleonewine.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2005  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Federica Pantaloni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Infriccioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Nazzareno Pantaloni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Questa famiglia è emblematica per il legame che il verdicchio ha con il territorio dei colli jesini. Ormai presente come realtà vinicola da quattro generazioni, ha attraversato tutte le fasi che si sono susseguite in questo campo, vivendo sia i momenti di appannamento sia quelli del Verdicchio in auge. Nei loro vini si respira perciò anche il percorso e l'evoluzione che questo mondo ha vissuto. La produzione conferma tutta l'esperienza aziendale e dimostra il valore e le potenzialità di quest'uva. Le etichette della famiglia Piersanti sono un sicuro punto di riferimento per il territorio.

**INDIRIZZO** Via Borgo Santa Maria, 60  
60038 San Paolo di Jesi (AN)  
**TELEFONO** 0731 703214  
**MAIL** piersanti@tin.it  
**WEB** www.vinipontemagno.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1955  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 23 **BOTTIGLIE** 4.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Piersanti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ottavio Piersanti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** No

## LA RIBALTA 2017

Rosso Igt - Grenache 100% | Alc.14,5% | €70 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rosso granato vivido. Al naso denota sentori di spezie dolci e cenni tostati, vaniglia, liquirizia e polvere di cacao. Frutta in confettura e tocchi di alloro, granatina e note balsamiche. Sorso voluminoso, fresco, sapido, delicatamente tannico. Permane con sensazioni di erbe secche. Carré di vitello al pepe nero.**

## BOCCASCENA AMO LA MIA TERRA 2017

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 7%, Grenache 3%  
Alc.14% | €22 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## PIVUÀ 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €10 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FALERIO PECORINO ONIROCEP 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.14% | €13 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## PASSERINA CHICCA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12% | €9 | Bt.16.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

LA RIBALTA  
2015 | 2016

FALERIO  
PECORINO ONIROCEP  
2016 | 2017

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TERRE DI SAMPAOLO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €10 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**Giallo dorato. Sovrappone immagini di ginestra e tarassaco con miele e cera d'api. Dona accenti di paglia, tè verde e zafferano con pepe bianco, mandarino e mandorla. Tenace, sapido, infaticabile, si mostra tonico ed energico. Ammalia e concede vividi ritorni. Elegante e gastronomico. Faraona all'arancia.**

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BACARÉTO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €8 | Bt.50.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE ORI DI VERDICCHIO 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €12 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO QUOTA 311 MT S.L.M. 2020

Bianco Doc - Verdicchio 85%, Malvasia 15% | Alc.13% | €5  
Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

VERDICCHIO DEI  
CASTELLI DI JESI CLASSICO  
SUPERIORE TERRE DI  
SAMPAOLO 2014





## PIEVALTA

La cantina è comunemente abbinata al biodinamico, ma questo rischia di essere riduttivo per certi aspetti. Alessandro e sua moglie Silvia non ne fanno una religione, ma più una questione di rispetto per la natura. La fortuna di avere vigneti sparsi tra le zone più vocate alla produzione di uve verdicchio, permette loro di raggiungere picchi qualitativi importanti, con vini che sorprendono anche per la longevità, diventando negli anni un punto di riferimento nella comunità del Verdicchio. Manca quest'anno la consueta Riserva, è teso e preciso il Metodo Classico senza dosaggio.

**INDIRIZZO** Via Monteschiavo, 18  
60030 Maiolati Spontini (AN)  
**TELEFONO** 0731 705199  
**MAIL** pievalta@baronepizzini.it  
**WEB** www.pievalta.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata e biodinamica  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Barone Pizzini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Fenino  
Sergio Paolucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Pierluigi Donna  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## PODERI MATTIOLI

Questa piccola ma modernissima cantina a conduzione familiare viene gestita dai fratelli Giordano e Giacomo, rispettivamente agronomo ed enologo. Hanno intrapreso dall'inizio la via della coltivazione biologica sui tre vigneti di proprietà, con viti di oltre quarant'anni, interamente dedicati al verdicchio. Riescono così a coprire le tipologie principali della denominazione, anche alternando la versione spumante. Di grande golosità il Lauro Riserva, classico di fattura invece, oltre che di nome, il Superiore Ylice; i due vini riflettono in pieno il carattere delle annate di vendemmia.

**INDIRIZZO** Via Farneto, 17/A  
60030 Serra de' Conti (AN)  
**TELEFONO** 0731 075335  
**MAIL** info@poderimattioli.it  
**WEB** www.poderimattioli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 6,5 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giordano Mattioli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giacomo Mattioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giordano Mattioli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷 PERLUGO ZERO DOSAGGIO ZERO

Bianco Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 33 mesi sui lieviti  
**Paglierino brillante, fine perlage. Naso di mandorla e nespola, cera d'api, foglia di fico e crosta di pane. Prosegue con agrumato di mandarino. La fitta spuma avvolge il palato, imponente la freschezza in un finale amaricante. Mousse di tonno.**

## 🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRE RIPE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.85.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 ➔ CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO LAURO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

**Colore paglierino. Il bouquet si apre con generosità a note di gel-somino, sambuco e delicata tostatura. Fanno da contorno noce moscata e idrocarburi. La bocca è pervasa da notevole calore smorzato dalla percezione fresco-sapida magistrale. Ottimo equilibrio e chiusura che richiama l'anice stellato. Spigola al forno con dadolata di verdure.**

## 🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE YLICE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €13 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

🍷 CASTELLI DI JESI  
VERDICCHIO CLASSICO  
SAN PAOLO RISERVA  
2013 | 2016

Fra il mare di una baia incantata e le assolate pendici del Conero, i terreni calcareo argillosi regalano al montepulciano caratteristiche uniche che Giancarlo ed Elio valorizzano senza mai trascurare la tradizione e i ritmi della natura. A quasi vent'anni dall'inizio del progetto pensato insieme a Giancarlo Soverchia, sempre presente per la vigna e per la cantina, i risultati non deludono: fra acciaio e barrique, vini che non passano inosservati. Principalmente i rossi dell'area Conero, ma anche i bianchi da incrocio Bruni 54 sono degni di attenzione e soprattutto di essere assaggiati.

**INDIRIZZO** Via Campana, 146  
Frazione Poggio - 60129  
Ancona (AN)  
**TELEFONO** 333 3381521  
**MAIL** [info@cantinapolenta.it](mailto:info@cantinapolenta.it)  
**WEB** [www.cantinapolenta.it](http://www.cantinapolenta.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 3,2 **BOTTIGLIE** 10.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Giancarlo ed Elio Polenta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giancarlo Soverchia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giancarlo Soverchia  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ INCROCIO BRUNI 54 ALLOS 2018

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.14% | €12 | Bt.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Oro luminoso. Svela un sentore nitido di tostatura, poi idrocarburi, asparago e ortica. Il tutto avvolto in una nuvola di vaniglia e pepe bianco. L'assaggio conferma l'ottima struttura, sapida, morbida, equilibrata e inconfondibile. Lungo il finale e di perfetta rispondenza. Risotto agli asparagi.

### +++ CONERO POY RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.15% | €12 | Bt.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CONERO GIANCO RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20 | Bt.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSSO CONERO VESPUCCIO ROSSO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €7 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ INCROCIO BRUNI 54 ETO'S 2019

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.12% | €7 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

Continuo è il processo di rinnovamento dell'immagine aziendale e della produzione, con l'acquisizione di nuovi soci e quindi di nuovi vigneti. La strategia produttiva comunque ha esaltato la cura e la precisione perseguita, soprattutto nelle varie tipologie del Verdicchio annata 2020. La gamma dei vini si è arricchita con La Signorina, notevole chardonnay in purezza, dedicato alla figura di Giovanna Censi Mancia, primo presidente della cooperativa al momento della ricostituzione del 1978, erede di una famiglia nobile di Matelica e nota a tutti appunto con questo appellativo.

**INDIRIZZO** Via Raffaello, 1/C  
62024 Matelica (MC)  
**TELEFONO** 0737 84013  
**MAIL** [info@cantineprovima.it](mailto:info@cantineprovima.it)  
**WEB** [www.cantineprovima.it](http://www.cantineprovima.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1932  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata

**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lucio Matricardi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Pietro Zeppilli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ VERDICCHIO DI MATELICA TERRAMONTE 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €10 | Bt.6.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Colore verdolino. Al naso è subito balsamico, poi giungono camomilla, foglioline di finocchio, zenzero candito e olio essenziale di arancia. Al gusto, dominante freschezza e sapidità equilibrate dall'alcol. Scorre deciso alla conclusione di frutta esotica, con retrogusto di bergamotto. Sauté di cozze.

### ++++ ● VERDICCHIO DI MATELICA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.12,5% | €6 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ CHARDONNAY LA SIGNORINA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 95%, Malvasia 5% | Alc.12,5% | €9  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ VERDICCHIO DI MATELICA MATÉRGIA RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.3.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ ANNO DOMINI 1579 BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 50%, Verdicchio 50% | Alc.12% | €8 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ++++ VERDICCHIO DI MATELICA EGOS 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ALBERTO QUACQUARINI

Non solo dolce, ma anche secco, lo spumante Vernaccia di Serrapetrona esprime con forza un territorio unico nel suo genere, raccontando la storia di Mauro, Luca e Monica. Dai vigneti disposti a pettine e sottoposti a trattamenti biologici certificati, nasce una produzione equilibrata e consapevole che si traduce in un minor impatto ambientale. Da questa sensibilità nasce anche il Serrapetrona fermo, seducente per il carattere originale. I Quacquareni interpretano e creano, fanno sbocciare il volto più vero della vernaccia nera rivelando l'innata unicità di questa varietà.

**INDIRIZZO** Via Colli, 12  
62020 Serrapetrona (MC)  
**TELEFONO** 0733 908180  
**MAIL** [info@quacquareni.it](mailto:info@quacquareni.it)  
**WEB** [www.quacquareni.it](http://www.quacquareni.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1958  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Monica, Luca  
e Mauro Quacquareni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca Quacquareni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Quacquareni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## RIO MAGGIO

La cantina, la casa vacanze e un'invitante piscina spiccano sulla sommità di un poggio. Ad accogliere gli enoturisti le donne di casa, Tiziana e Alessia che, insieme a Simone, gestiscono tutto il complesso. Da questa stagione parte il progetto Residuo zero per garantire l'assenza di residui fitosanitari nelle uve e nei vini: un'ulteriore conferma dell'attenzione al territorio che contraddistingue da sempre l'azienda. I vitigni principali sono quelli tipici della zona come pure le denominazioni prodotte; Granarijs, Vallone e Rio sono tre Rosso Piceno allineati alle caratteristiche attese.

**INDIRIZZO** Contrada Vallone, 41  
63812 Montegranaro (FM)  
**TELEFONO** 0734 889587  
**MAIL** [info@riomaggiovini.it](mailto:info@riomaggiovini.it)  
**WEB** [www.riomaggiovini.it](http://www.riomaggiovini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1976  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Santucci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Simone Santucci  
Ettore Janni, Tiziana Bedetta  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessia Santucci  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE

Rosso Docg Metodo Martinotti Dolce - Vernaccia nera 100% | Alc.12%  
€15 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | 9 mesi sui lieviti

Rubino dai toni granato. Alimenta il suo slancio aromatico con viola e rosa, ciclamino e muschio. Regala immagini di foglie di tè e pepe nero con accenti di lampone, prugne e mirtillo. Ammalante e seducente, conquista con toniche asperità, tannino calibrato e paffute inclinazioni. Lungo e aristocratico. Panpepato.

### VERNACCIA DI SERRAPETRONA SECCO

Rosso Docg Metodo Martinotti - Vernaccia nera 100% | Alc.12,5%  
€15 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | 10 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### SERRAPETRONA 2019

Rosso Doc - Vernaccia nera 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.18.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO PICENO GRANARIJS 2017

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14%  
€20 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino. Inebriante al naso con sentori che spaziano da fiori rossi appassiti a pepe nero, carruba, mirtillo, cui si accostano note balsamiche e tostate. Ottima la progressione gustativa, con evidente percezione alcolica smorzata da rinfrescante acidità e un tannino incisivo e vellutato a fare da cornice. Tagliata al lardo di Colonnata.

### ROSSO PICENO VALLONE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14%  
€13 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VINUM 62 2017

Bianco Igt - Trebbiano 50%, Verdicchio 50% | Alc.14,5% | €20  
Bt.1.300 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ROSSO PICENO RIO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5%  
€9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FALERIO PECORINO COLLE MONTEVERDE 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €12 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Cultivare passioni per realizzare sogni è la ragione che ha spinto i soci della cooperativa a riunirsi e che li guida tutti i giorni tra i filari. E i sogni si concretizzano in un'offerta di vini estremamente territoriali, tutti biologici, che si caratterizzano per l'equilibrio e la struttura che li contraddistinguono. L'Offida Rosso Klausura e il Passerina Kreta sono agli antipodi, eppure risultano così affini. Le caratteristiche del montepulciano incidono percettibilmente per colore e struttura nel Trufo e quelle del sangiovese, più delicate, prevalgono nel Moro Matto.

**INDIRIZZO** Via Fonte Antica, 37

63065 Ripatransone (AP)

**TELEFONO** 348 5745846

**MAIL** info@ripawine.it

**WEB** www.ripawine.it

**ANNO FONDAZIONE** 2016

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Sandro Crescenzi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** No

Da questo gennaio Fabio Felicioni sta affiancando lo storico enologo Pasqualino Gabrielli, che dopo una vita dedicata all'azienda presto si concederà la meritata pensione. L'attenzione verso l'ambiente è facilmente percepibile: sostenibilità 3.0, con investimenti tecnologici e informatizzazione agronomica per lo studio dei piccoli ecosistemi esistenti, in modo da facilitare la lotta a malattie e parassiti. Quest'anno particolarmente interessante è il Pregio del Conte in quanto risulta ottimo subito e promette di esserlo certamente anche negli anni a venire.

**INDIRIZZO** Via Saladini, 5

63078 Spineto (AP)

**TELEFONO** 0736 899534

**MAIL** info@saladinipilastri.it

**WEB** www.saladinipilastri.it

**ANNO FONDAZIONE** 1985

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 150 **BOTTIGLIE** 800.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Saladino Saladini Pilastri

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Pasqualino Gabrielli

Fabio Felicioni

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Graziano Celani

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ OFFIDA ROSSO KLAUSURA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 90%, Petit verdot 10% | Alc.14% | €24

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino vivido e consistente. I profumi sono freschi di rosa rossa, lavanda e ribes, per poi virare su note di coriandolo e tamarindo. Al palato è caldo ma l'acidità svolge un ruolo fondamentale nell'equilibrio. Buona la sapidità. Il frutto è maturo e polposo e la beva integra ed elegante. Pappardelle al ragù.

### +++ ROSSO PICENO SUPERIORE TRUFO 2018

Rosso Dop - Montepulciano 60%, Sangiovese 30%, Cabernet 10%

Alc.14% | €24 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ OFFIDA PASSERINA KRETA 2020

Bianco Docg - Passerina 100% | Alc.13% | €19 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ SANGIOVESE MORO MATTO 2019

Rosso Igp - Sangiovese 90%, Montepulciano 10%

Alc.13% | €24 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++ OFFIDA PECORINO GEKO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14% | €24

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ PREGIO DEL CONTE 2019

Rosso Igt - Aglianico 50%, Montepulciano 50% | Alc.13,5% | €16

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Vivace rosso rubino. Intense note di rosa, garofano e visciola sono solo il preludio a vene di rabarbaro, pepe e tabacco. Il sorso è asciutto e fine, grazie all'acidità spiccata e al tannino presente ma levigato. Vino proiettato al futuro ma tuttora già in equilibrio. Coniglio alla cacciatora.

### +++ ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEPRANDONE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.13,5% | €16

Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ ROSSO PICENO PIEDIPRATO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13% | €12

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ PECORINO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Pecorino 100% | Alc.12% | €10

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ FALERIO 2020

Bianco Doc - Trebbiano 70%, Passerina 10%, Pecorino 10%

Chardonnay 5%, Fiano 5% | Alc.13% | €7 | Bt.300.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ++ OFFIDA PECORINO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €12

Bt.40.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## SANGIOVANNI

I vigneti sono posti su suoli prevalentemente argillosi e sono dedicati alle varietà tipiche locali. Già da tempo con certificazione biologica, dal 2014 è arrivata la scelta vegana, con l'utilizzo di prodotti di sola origine vegetale. La degustazione di quest'anno ha evidenziato come le pur diverse e numerose tipologie di vino riescano tutte a raggiungere elevati livelli qualitativi, accomunate inoltre da un'ottima piacevolezza gustativa. Ai vertici la denominazione Offida, sia in versione bianca, con l'eccellente Pecorino Zagros, che nel Rosso Zeii, entrambi provenienti da lente maturazioni.

**INDIRIZZO** Contrada Ciafone, 41  
63073 Offida (AP)  
**TELEFONO** 0736 889032  
**MAIL** info@vinisangiovanini.it  
**WEB** www.vinisangiovanini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Biologica e biologica  
certificata  
**ETTARI** 45 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Agrobiologica  
San Giovanni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Daniela Molaro  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Pietro Zeppilli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿🌿🌿 (92) OFFIDA PECORINO ZAGROS 2018

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino dai riflessi dorati. Eleganti note di tabacco biondo sposano la prugna gialla e l'arachide, poi ginestra e camomilla essiccata. Un cenno di erbe aromatiche. In bocca è avvolgente e rotondo, la freschezza supporta l'alcolicità donando equilibrio e persistente piacevolezza gustativa. Bigoli con le sarde.

### 🌿🌿🌿 OFFIDA ROSSO ZEII 2015

Rosso Docg - Montepulciano 90%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.15%  
€18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿🌿🌿 PICENO SUPERIORE LEO GUELFUS 2017

Rosso Dop - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €9  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿 PICENO AURUS 2019

Rosso Dop - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5% | €7  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿 OFFIDA PECORINO KIARA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14% | €9 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿 PASSERINA MARTA 2020

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.13% | €8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## SANTA BARBARA

Stefano Antonucci è sempre all'avanguardia e alla ricerca, nel suo essere anticonvenzionale, delle novità. Dopo aver completato la nuova sala di degustazione e confermato l'utilizzo del tappo a vite per alcune etichette, ha concentrato gli sforzi sulla valorizzazione dei vini dalle uve autoctone verdicchio e montepulciano, riuscendo ad aumentarne anche l'esportazione. Tra gli ottimi vini proposti spicca il Pathos, frutto di un blend da vitigni internazionali sapientemente assemblati. Da segnalare dopo vermut e bitter, la creazione di un gin artigianale.

**INDIRIZZO** Borgo Mazzini, 35  
60010 Barbara (AN)  
**TELEFONO** 071 9674249  
**MAIL** info@vinisantabarbara.it  
**WEB** www.santabarbara.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1984  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 900.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Stefano Antonucci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Pierluigi Lorenzetti  
Daniele Rotatori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Antonio Verdolini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿🌿🌿 (93) PATHOS 2019

Rosso Igt - Syrah 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%  
Alc.14% | €36 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino fitto. Inebriante, parte con una ricca dimensione fruttata di mora e ribes. Folate balsamiche fuse a spezie dolci e tabacco. L'avvolgente e progressiva freschezza accompagna tutto il percorso del gusto, dove incontra tannini giovani ed estremamente raffinati. Netti richiami mentolati nel finale. Filetto di manzo al pepe verde.

### 🌿🌿🌿 CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO TARDIVO MA NON TARDO RISERVA 2019

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14% | €35 | Bt.16.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿🌿🌿 MERLOT MOSSONE 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €45 | Bt.6.300 | Ferm. Acciaio  
Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿🌿 ROSSO PICENO IL MASCHIO DA MONTE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Sangiovese 15% | Alc.14,5%  
€22 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿🌿 MOSSI 2019

Rosso Igt Passito - Merlot 100% | Alc.15% | €25 (0,375l) | Bt.1.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticciera secca, torte o cioccolato

### 🌿🌿🌿 STEFANO ANTONUCCI BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%  
Alc.12,5% | €22 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

🌿🌿🌿 CASTELLI DI JESI  
VERDICCHIO CLASSICO  
TARDIVO MA NON TARDO  
RISERVA 2016 | 2018

🌿🌿🌿 PATHOS  
2014 | 2015 | 2017

La forte identità territoriale, data dalla purezza varietale e dalla sostenibilità produttiva, identificata questa dalla Certificazione residuo zero in corso, origina più tipologie di Ribona, da uve raccolte in parcelle differenti. Ne sono esempio il Metodo Classico dosaggio zero, il giovane Pausula e la selezione Pausula, questa non realizzata ogni anno. Arricchisce la gamma il Rosso Piceno, blend di uve ottenute su terreni sabbiosi. Su tutti sventa, però, per piacevolezza ed equilibrio, il vino ottenuto da pecorino in purezza, Isidoro.

**INDIRIZZO** Contrada Colle  
Sant'Isidoro, 5 - Località  
Colbuccaro - 62014  
Corridonia (MC)  
**TELEFONO** 0733 770765  
**MAIL** info@cantinasantisidoro.it  
**WEB** www.cantinasantisidoro.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 14,5 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Foresi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Potentini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Severini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Dopo una chiacchierata con Alvaro, il capo famiglia, ci si chiede se sia più autoctono lui o il suo Ribona. La vicinanza ai Monti Sibillini, l'altitudine e il terreno calcareo-argilloso, la coltivazione in regime biologico, sono la base per la produzione di vini di qualità, da vitigni autoctoni e internazionali. La nuova generazione, rappresentata dai figli Andrea e Leonardo, ha dato vita a un interessante Metodo Classico che sosta a lungo sui lieviti, per quasi quattro anni. Una nota di merito particolare va ai classici Ribona, ormai entrati a pieno titolo nella gamma aziendale dei vini.

**INDIRIZZO** Contrada Fiastra, 1  
62020 Colmurano (MC)  
**TELEFONO** 0733 508137  
**MAIL** info@saputi.it  
**WEB** www.saputi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 24 **BOTTIGLIE** 140.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Saputi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Goffredo Agostini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Leonardo Saputi  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## ISIDORO 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Giallo paglierino. Mostra profumi di biancospino, ginestra, rosa gialla, pera abate, pesca gialla, melissa e cera d'api, tutto in buona sintonia. Il sorso è appagante, fresco, equilibrato, sapido e ben strutturato, arricchito e reso ancor più ampio da sentori verdi di timo e salvia. Grigliata mista di pesce e crostacei.

## COLLI MACERATESI RIBONA PAUSULA 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.5.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## COLLI MACERATESI RIBONA SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Maceratino 100% | Alc.12,5%  
€18 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ROSSO PICENO PINTO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 30%, Lacrima 10%  
Alc.13,5% | €14 | Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## COLLI MACERATESI RIBONA R 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.18.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Colore paglierino con intarsi verdolini. Spiccano sentori floreali accompagnati da erbe aromatiche, bergamotto, pompelmo rosa. Leggera sfumatura di anice stellato. Piacevole l'assaggio, spicca per freschezza e intensità gustativa. Ottimo il finale vivace e persistente. Carpaccio di pesce spada agli agrumi.

## COLLI MACERATESI RIBONA CAMURENA 2019

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## COLLI MACERATESI RIBONA SPUMANTE BRUT NATURE VIGNA MONTE 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Maceratino 100% | Alc.12% | €30  
Bt.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 44 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## SARTARELLI

Cantina radicata nel comprensorio del Verdicchio, al quale la famiglia Sartarelli contribuisce da anni a dare slancio internazionale e personalità con vini dal segno territoriale. La conduzione in mano ai figli inizia a dare frutti: se Caterina lavora per far conoscere l'azienda nel mondo, Tommaso, gusto e olfatto da grande vignaiolo, contribuisce a creare vini di carattere e d'impronta moderna. Meritano una visita la splendida terrazza e il museo In Verdicchio Veritas. Interessanti tutte le tipologie di Verdicchio; al vertice il Tralivio annata 2019 e particolarmente piacevole il Passito.

**INDIRIZZO** Via Coste del Molino, 24  
60030 Poggio San Marcello (AN)  
**TELEFONO** 0731 89732  
**MAIL** info@sartarelli.it  
**WEB** www.sartarelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1972  
**VITICOLTURA** Certificazione  
residuo zero  
**ETTARI** 55 **BOTTIGLIE** 300.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Donatella Sartarelli  
e Patrizio Chiacchiarini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Tommaso  
Chiacchiarini Sartarelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Tommaso  
Chiacchiarini Sartarelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## SELVAGROSSA

I fratelli Taddei hanno iniziato l'attività nella tenuta in collina, posta nelle immediate vicinanze di Pesaro, che il nonno acquistò negli anni Settanta. Nati come "rossisti" con la produzione di vini da uve sangiovese, merlot e cabernet franc, hanno intrapreso di recente la coltivazione di vitigni a bacca bianca per aggiungere nuovi segmenti di prodotto. Colpisce principalmente la caratterizzazione varietale offerta proprio dai vini rossi, imbottigliati con originali etichette. Attualmente la metà della produzione arriva in Nord America, Cina, Svizzera, Inghilterra.

**INDIRIZZO** Strada Selvagrossa 37  
Borgo Santa Maria  
61122 Pesaro (PU)  
**TELEFONO** 0721 202923  
**MAIL** info@selvagrossa.it  
**WEB** www.selvagrossa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 4,6 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Alessandro e Alberto Taddei  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Severini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €17 | Bt.90.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Paglierino deciso dai riflessi verdolini. Gelsomino, pesca a polpa bianca, lievi note di ananas e richiami erbacei descrivono il profilo olfattivo. Perfettamente bilanciato al palato: la freschezza traina le sensazioni gustative contrapponendosi alle componenti morbide. Chiude con persistenza varietale. Rombo al forno con patate e pomodorini.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO 2019

Bianco Doc Passito - Verdicchio 100% | Alc.15,5% | €24 (0,5l)  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BALCIANA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.15,5% | €38 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### SARTARELLI BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Verdicchio 100% | Alc.12% | €16  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 6 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.200.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BALCIANA 2014 | 2015 | 2017

### ➔ MERLOT CAPPITANO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €32 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Manto rubino.** Ciliegia e amarena sotto spirito e prugna si fanno spazio tra floreali di viola appassita e note vanigliate. Scie di carruba e cacao amaro rendono più intrigante il sentire. Il sorso, pieno e caldo, rinfranca nel tannino ben amalgamato. Piacevolmente lungo. Lombata di manzo in crosta di patate.

### MUSCHÈN 2020

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet franc 20%  
Alc.14% | €9 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### SANGIOVESE TRIMPILIN 2018

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Ciliegiole 5% | Alc.14% | €19  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### POVERIANO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CUCHÉN 2020

Bianco Igt - Trebbiano toscano 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ALBERTO SERENELLI

Visitare la cantina di Alberto è sempre emozionante: i suoi vini lo raccontano e lui racconta i suoi vini. Non solo per la carezza dei tannini del suo montepulciano, ma anche per la piacevolezza e lo straordinario impatto dei suoi bianchi e per le emozioni dei suoi blend. Sono la sapiente cura nella scelta delle uve, l'attenzione ai processi produttivi e la continua sperimentazione a garantire un grande risultato. Dal Podere Boranico a ridosso del Monte Conero nasce il Varano, che nell'annata 2018 si conferma vino di grande corpo, idoneo a una lunga conservazione in bottiglia.

**INDIRIZZO** Via Bartolini, 2  
Frazione Pietralacroce  
60129 Ancona (AN)  
**TELEFONO** 071 35505  
**MAIL** info@albertoserenelli.com  
**WEB** www.albertoserenelli.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 20.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Alberto Serenelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sergio Paolucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Mercadante  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## SPARAPANI FRATI BIANCHI

La cantina è ancora in transizione al biologico, su vigne che hanno il privilegio di trovarsi in alcune delle zone più vocate alla coltivazione del verdicchio. Basti pensare che possono fregiarsi di possedere il vigneto sul crinale più alto del territorio di Cupramontana. Il resto è frutto della passione che nella famiglia si trasmette ormai da generazioni per la produzione e la valorizzazione del Verdicchio, nelle sue declinazioni. La classifica rispetta la consuetudine, con in cima il Donna Cloe Riserva, per ricchezza di profumi ed equilibrio.

**INDIRIZZO** Via Barchio, 12  
60034 Cupramontana (AN)  
**TELEFONO** 0731 781216  
**MAIL** info@fratibianchi.it  
**WEB** www.fratibianchi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1980  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica

**ETTARI** 19 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fratelli Sparapani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sergio Paolucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Franco Gasparini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ROSSO CONERO (92) ROSSO CONERO VARANO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.3.300  
Ferm. Legno | Mat. Legno 13 mesi

Rosso rubino luminoso. Opulento e seducente al naso, ricorda amarene, more, visciole, marasche, prugne rosse. Folate pepate ed erbacee di muschio e humus. Pieno e potente in bocca, regala una vena fresca quasi sorprendente che ne diluisce la potenza alcolica. Finale giustamente tannico e appagante. Bistecca alla fiorentina.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SORA ELVIRA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €15 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO DONNA CLOE RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.1.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Paglierino cristallino. Volute di mimosa, albicocca, papaia, miele, malto e nocciola. Nuance di cipria e vaniglia. Sapidità e morbidezza sono le protagoniste di un sorso inebriante, equilibrato, rispondente e gradevolmente fresco. Persistente su ricordi ammandorlati e note iodate. Polentina ai frutti di mare in bianco.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL PRIORE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SALERNA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €7 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

ROSSO CONERO  
VARANO 2016

ROSSO CONERO  
VARANO 30 ANNI 2015



## SILVANO STROLOGO

Il montepulciano, declinato in varie tipologie, è il vitigno di elezione di questa storica cantina cameranese, condotta da Silvano con la moglie Catia, coadiuvati dalla preziosa e storica consulenza enologica di Giancarlo Soverchia. Nell'ampia sala di degustazione, sopra al punto vendita e alla cantina, è possibile assaggiare anche due espressioni di incrocio Bruni 54, derivanti dall'omonimo vitigno autoctono da qualche anno riscoperto e reimpiantato. Il Decebalò Riserva è la massima espressione del montepulciano della casa, e con esso il Traiano e lo Julius, non dimenticando gli spumanti.

**INDIRIZZO** Via Osimana, 89  
60021 Camerano (AN)  
**TELEFONO** 071 731104  
**MAIL** s.strologo@vinorossoconero.com  
**WEB** www.vinorossoconero.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 75.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Silvano Strologo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giancarlo Soverchia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## TENUTA CARLINI

Andrea è partito ancora studente da una vecchia vigna ereditata per arrivare alla moderna cantina attuale. Dopo i primi esperimenti e le prime conoscenze acquisite si adoperò per impiantare nuovi vigneti, partendo proprio dai cloni della vigna vecchia: sangiovese e trebbiano. Un ottimo ruolo è svolto anche dal sauvignon e grande attenzione è riservata pure al pinot nero, riconosciuto come "sottozona": le vigne infatti si trovano in uno splendido scenario naturale, sulle colline del Parco San Bartolo che si affaccia sul mare Adriatico.

**INDIRIZZO** Strada Fontanelle, 3  
Località Fiorenzuola di Focara  
61121 Pesaro (PU)  
**TELEFONO** 0721 27555  
**MAIL** info@tenutacarlini.it  
**WEB** www.tenutacarlini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Andrea Carlini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabio Rossi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianni Modesti  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ CONERO DECEBALO RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €19 | Bt.4.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino impenetrabile.** Il naso spazia dai profumi di garofano e viola appassita a ribes nero e marasca, che si adagiano su un letto di humus. Le note speziate ricordano il ginepro, seguono caffè e accenni di mentolo. In bocca è fresco, con un tannino elegante ma ben presente. Lungo finale. Stufato di manzo al vino rosso.

### +++ ROSSO CONERO TRAIANO 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.7.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ ROSSO CONERO JULIUS 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €8 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ DALNERO PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Montepulciano 100% | Alc.12%  
€18 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ INCROCIO BRUNI 54 FIOR D'ACASIA 2019

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.13% | €8 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ INCROCIO BRUNI 54 ACASIO 2018

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €15 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

**Rubino, riflessi granato.** Regala profumi intensi di marasca, ribes, lampone e mora. Note floreali di rosa rossa e speziate di pepe, liquirizia. Al palato si mostra delicatamente tannico, ma pieno e avvolgente. Fresco e sapido, denota ottimo equilibrio e chiude persistente di frutti rossi e spezie. Tagliata di vitellone al rosmarino.

### +++ SAUVIGNON PIANETA ARANCIO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ SANGIOVESE PIANETA ROSSO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Montepulciano 15% | Alc.13,5%  
€9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLI PESARESI BIANCO PIANETA BIANCO 2020

Bianco Doc - Trebbiano toscano 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ 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  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++ PIANETA ROSA 2020

Rosato Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €14 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++++ CONERO DECEBALO RISERVA 2012

## TENUTA COCCI GRIFONI

Sono terminati i lavori per la realizzazione della "biblioteca", la stanza al centro della cantina dove vengono custodite tutte le annate dei vini aziendali, con un enorme tavolo destinato a ospitare le degustazioni storiche. La scelta di un packaging responsabile e la ricerca di fornitori sostenibili per la produzione e personalizzazione degli imballaggi sono in linea con la filosofia aziendale. Da sempre si pone attenzione a valorizzare i vitigni locali: gradita sorpresa la complessità del Passerina Passito San Basso, consueti cavalli di razza i rossi Vigna Messori e Il Grifone.

**INDIRIZZO** Contrada Messori, 12  
Frazione San Savino - 63065  
Ripatransone (AP)  
**TELEFONO** 0735 90143  
**MAIL** [info@tenutacoccigrifoni.it](mailto:info@tenutacoccigrifoni.it)  
**WEB** [www.tenutacoccigrifoni.it](http://www.tenutacoccigrifoni.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 550.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Marilena e Paola Cocci  
Grifoni, Diana Marchetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Riccardo Brighigna  
Fabio Allievi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## TENUTA DI FRA'

Affacciandosi dalla splendida terrazza della cantina si rimane estasiati nell'ammirare i sottostanti vigneti, che con i loro filari disegnano l'andamento delle dolci colline di Morro D'Alba. È proprio da queste colline che Franziska e Gianluca creano vini valorizzando sia i vitigni autoctoni del verdicchio, del montepulciano e della lacrima, sia proponendo prodotti con merlot in purezza. Lacrima e Verdicchio nella versione Superiore, pur in due diverse annate, esprimono grande smalto e armonia sia al gusto che al naso.

**INDIRIZZO** Via Marciano, 10/B  
60030 Morro d'Alba (AN)  
**TELEFONO** 339 7229846  
**MAIL** [info@tenutadifra.com](mailto:info@tenutadifra.com)  
**WEB** [www.tenutadifra.com](http://www.tenutadifra.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2018  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico

**ETTARI** 28,5 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Franziska Waldner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Pierluigi Lorenzetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianluca Bartolucci  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### TERRE DI OFFIDA PASSERINA PASSITO SAN BASSO 2019

Bianco Doc Passito - Passerina 100% | Alc.14% | €15 (0,5l) | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

Il colore è quello dell'ambrà. Il naso è invaso da toni caldi di miele, arancia candita, datteri, fichi secchi. A ruota orzo tostato e un leggero sentore affumicato. Elegantemente equilibrato, caldo e morbido, è un intreccio di deliziosa dolcezza e sapidità in una lunghissima scia aromatica. Tortino tiepido al pistacchio e crema al caramello.

### ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MESSIERI 2016

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €16  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi  
e Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### OFFIDA ROSSO IL GRIFONE 2015

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20 | Bt.3.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### OFFIDA PECORINO COLLE VECCHIO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14% | €12 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ROSATO TARÀ 2020

Rosato Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.13.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### FALERIO PECORINO TARÀ 2020

Bianco Doc - Pecorino 85%, Trebbiano 15% | Alc.13% | €9  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

OFFIDA PECORINO  
GUIDO COCCI GRIFONI  
2014 | 2015

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE MARTALIE 2018

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.14% | €23 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Rubino intenso. Al naso è viola, geranio e ciliegia sotto spirito. Si intrecciano un'intrigante speziatura di vaniglia, fava di cacao e una leggera affumicatura. L'ingresso in bocca è suadente ma fresco, con tannino asciutto esaltato da persistente raffinatezza. Finale di piccoli frutti rossi. Filetto alle prugne.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE LORENZO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 3 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €11 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO PRIMO BALLO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €10 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CUVÉE 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €19 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROS'ANNA 2020

Rosato Igt - Lacrima 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



## TENUTA DI TAVIGNANO

I vigneti si trovano in posizione strategica, sfiorati dai venti dell'Adriatico e dalle escursioni termiche del Monte San Vito. Sono distribuiti in due aree: verdicchio e passerina su terreni argillo-calcarei, i vitigni a bacca nera su suoli sabbiosi. La selezione dei vini comprende tre linee: i cru, i classici e i mostri, quest'ultimi caratterizzati da simpatie e originali etichette. I Verdicchio confermano eleganza e prospettive evolutive, con l'eccellenza al Riserva. Nota esuberante e provocatrice fin dall'etichetta è espressa dal bianco frizzante Il Pestifero, il primo mostro.

**INDIRIZZO** Località Tavignano, 10  
62011 Cingoli (MC)  
**TELEFONO** 0733 617303  
**MAIL** info@tenutaditavignano.it  
**WEB** www.tenutaditavignano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 150.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Stefano Aymerich  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giulio Piazzini  
Pierluigi Lorenzetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Severini  
Giulio Piazzini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



## TENUTA PIANO DI RUSTANO

Francesco Lebboroni rappresenta la quarta generazione di vignaioli e con caparbia e convinzione è stato lui, alcuni anni fa, a iniziare l'imbottigliamento. Al centro della sua filosofia ha posto importanti e ambiziosi obiettivi, non solo legati alla qualità dei propri vini ma anche alla sostenibilità ambientale. Crede profondamente nel connubio fra tradizione e innovazione: la vigna coltivata a basso impatto, in cantina le più moderne tecnologie, investimenti per raggiungere la totale indipendenza energetica tramite l'uso integrato di energia geotermica e fotovoltaica autoprodotta.

**INDIRIZZO** Località Piano di Rustano  
5 - 62022 Castelraimondo (MC)  
**TELEFONO** 339 3217530  
**MAIL** info@pianodirustano.it  
**WEB** www.pianodirustano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1920  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Francesco Lebboroni  
e Rosanna Tortolini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Gozzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Mercadante  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷 (91) CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO MISCO RISERVA 2018

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino luminoso. Girandola di profumi: rosa canina, geranio, tè verde, nota iodata e idrocarburi, quindi cardamomo, incenso e lieve zafferano. Spunto balsamico di eucalipto. In bocca c'è equilibrio tra morbidezza alcolica e acidità con un finale coerente ed elegante di spezie orientali. Lingue all'astice.

### 🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MISCO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 LA VERGINE 2019

Bianco Igt - Verdicchio 100% | Alc.13% | €22 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷 IL PESTIFERO 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Verdicchio 70%, Malvasia 15%, Sangiovese 15% | Alc.11,5% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 VERDICCHIO DI MATELICA BRONDOLETO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.1.100  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Vivido paglierino intenso. Olfazione elegante e variegata, tipica nei riconoscimenti di sambuco, pomacee e mandorla amara. Continua con richiami agrumati, tropicali e speziati. Al gusto è voluminoso, fresco, sapido, caldo, piacevolmente equilibrato. Persistente e amaricante in chiusura. Polpo alla Luciana.

### 🍷 VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE BRUT CAVALIER VINCENZO 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12%  
€23 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 VERDICCHIO DI MATELICA TORRE DEL PARCO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €11 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷 MALVASIA BIANCA DI CANDIA IL COVONE 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca di Candia 100% | Alc.12,5%  
€9 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO

Sull'onda degli ottimi riscontri ottenuti negli ultimi anni, anche per quanto riguarda la gestione dell'albergo diffuso e del ristorante, la tenuta prosegue con tutte le sue attività al motto di Natural People for Natural Experience. In vigna sono migliorate le tecniche di gestione, in particolare con sperimentazioni sul sovescio, come pure si è spinto il lavoro di valorizzazione dell'incrocio Bruni 54, il vitigno più espressivo e rappresentativo per l'azienda. Parallelamente si perseguono evoluzioni nell'affinamento dei vini rossi e il risultato si riscontra tutto nell'energia del Fortercole.

**INDIRIZZO** Via San Giacomo in Foglia, 7 - Località Pantiere 61029 Urbino (PU)  
**TELEFONO** 0722 580305  
**MAIL** vinibio@tsgf.it  
**WEB** www.tsgf.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica e biologica certificata

**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Marianna Bruscoli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA SANTORI

Una cantina moderna, ma perfettamente integrata con la campagna circostante, studiata per ridurre al minimo l'impatto ambientale. Le etichette delle bottiglie, curate nei minimi particolari, si esplicitano con un messaggio chiaro e diretto: rappresentano infatti la foglia della vite. I vitigni coltivati sono quelli autoctoni della zona, montepulciano, sangiovese e pecorino, e ne derivano le denominazioni tradizionali, Offida e Rosso Piceno, a testimoniare l'attenzione per il territorio e la cura dedicata alla vigna.

**INDIRIZZO** Contrada Montebove, 14 63065 Ripatransone (AP)  
**TELEFONO** 346 9559465  
**MAIL** info@tenutasantori.it  
**WEB** www.tenutasantori.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2012  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Marco Santori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### FORTERCOLE 2018

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.14%  
€14 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino pieno. Naso ricco di china e mentolo, tamarindo, pot-pourri di fiori e frutta, caffè e tabacco Kentucky. Aleggiano sandalo e cardamomo come nei mercati orientali. In bocca è avvolgente, l'alcol è supportato da freschezza lineare e tannino setoso. Desinente su ciliegie sotto spirito. Filetto Chateaubriand.

### BELLANTONIO ELEVATO IN ANFORA 2018

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.12% | €18 | Bt.3.300  
Ferm. Acciaio e Terracotta  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### BELLANTONIO 2019

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.13% | €12 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CA' ROSELLO 2020

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.11% | €10 | Bt.3.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### LA FOGLIOLA ROSSO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €9 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### LA FOGLIOLA BIANCO 2020

Bianco Igt - Bianchetto 100% | Alc.12% | €9 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### OFFIDA ROSSO 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.15% | €25 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino quasi impenetrabile. Note speziate e tostate tessono una trama olfattiva molto interessante e piacevole. A queste si uniscono carruba e mora di rovo. Coerente al palato, con volumi polposi e morbidi sorretti da un tannino ancora giovane. Lunga persistenza venata di grafite. Fegatini al rosmarino in padella.

### ROSSO PICENO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14%  
€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### OFFIDA PECORINO 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13% | €13 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## TENUTE PIERALISI MONTE SCHIAVO

Dopo che si è conclusa la transizione al biologico due anni fa, iniziano ormai a uscire sul mercato certificate anche le bottiglie con lunghi affinamenti. Per rinforzare ancora di più il legame con il territorio e caratterizzare i prodotti che ne derivano, c'è la selezione di vini realizzati da fermentazione spontanea, il cui processo può prolungarsi per svariate settimane. La gamma di etichette realizzate con uve verdicchio è sempre molto interessante e rappresenta la parte largamente preponderante della produzione.

**INDIRIZZO** Via Vivaio - Località Monteschiavo - 60030 Maiolati Spontini (AN)  
**TELEFONO** 0731 700385  
**MAIL** info@monteschiavo.it  
**WEB** www.monteschiavo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 103 **BOTTIGLIE** 950.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Pieralisi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Simone Schiaffino  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Paolo Bucci  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TERRA ARGILLOSA

La nuova conduzione agronomica intrapresa nel 2018 da Raffaele Paolini, divenuto unico proprietario, è mirata a una continua ricerca nel biologico. Gli obiettivi: abbattimento dell'utilizzo del rame, sviluppo di tecniche a basso impatto ambientale come il sovescio, seminativi di piante e fiori per creare biodiversità, utilizzo di prodotti a base di lieviti *Saccharomyces* al fine di aumentare la risposta delle piante agli agenti patogeni. Pur molto diversi per tipologia e uvaggio, tutti i vini stimolano la curiosità e l'approfondimento, risultando piacevolmente particolari.

**INDIRIZZO** Contrada Ciafone, 79 63073 Offida (AP)  
**TELEFONO** 0736 099976  
**MAIL** info@terrargillosa.com  
**WEB** www.terrargillosa.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2007  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Raffaele Paolini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Roberto D'Angelo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Raffaele Paolini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO LE GIUNCCARE RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi

Bagliori dorati nel vivace paglierino. Cera d'api e miele di erica cedono subito il passo a ginestra, mimosa, camomilla, pesca per coca, nespola e mela golden. Ammalianti sentori di anice, erba di San Pietro e salvia. Caldo e appagante, in bocca lascia danzare a lungo tutti i suoi aromi. Ravioli al branzino con pinoli tostatati.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VILLAIA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €15 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE PALLIO DI SAN FLORIANO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.45.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ROSSO PICENO SASSAILOLO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40% | Alc.13%  
€10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA MARZAIOLA 2020

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €10 | Bt.60.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO COSTE DEL MOLINO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13% | €10 | Bt.100.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

ESINO ROSSO  
PIERALISI FOR  
FRIENDS 2009

### CONFUSION 2013

Rosso Igt - Merlot 40%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 15%  
Petit verdot 15% | Alc.14,5% | €25 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio  
Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino. Bouquet di garofano e rosa rossa, anche appassionati, di amarena e viscioia. Seguono tostato di cacao e caffè, con un cenno di humus. Ingresso in bocca potente e deciso, sostenuto da tannini ben presenti, per una chiusura con tabacco, cioccolato e piccoli frutti rossi sotto spirito. Maiale in agrodolce con mirtilli.

### FIACCA 2019

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Cabernet sauvignon 30%, Petit verdot 10% | Alc.14% | €11 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### SCAPOLÈ PECORINO BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Pecorino 100% | Alc.12% | €15 | Bt.1.800  
Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### OFFIDA PECORINO AURAI 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.12% | €12 | Bt.3.300  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### INCROCIO BRUNI 54 IB54 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.13% | €15 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## TERRA FAGETO

Giugno di quest'anno porta ufficialmente la cantina al cambio generazionale: Angelo e Michele Di Ruscio prendono in mano le redini dell'azienda di famiglia. La superficie vitata, tutta a conduzione biologica certificata, verrà a breve ampliata. Infatti, nella località Belvedere di Altidona, attigui ad altre vigne di proprietà, sono stati acquisiti dieci ettari di terreno, dei quali cinque appena piantumati. Interessante il Rosso Piceno Rusus che quest'anno ci ha regalato una rispondente tipicità, mostrandosi piacevole e corretta espressione di un buon rosso dell'area picena.

**INDIRIZZO** Via Valdaso, 52  
63827 Pedaso (FM)  
**TELEFONO** 0734 931784  
**MAIL** info@terrafageto.it  
**WEB** www.terrafageto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1988  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 150.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** S

**PROPRIETÀ** Angelo  
e Michele Di Ruscio  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Pierluigi Lorenzetti  
Angelo Di Ruscio  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Claudio Di Ruscio  
**VENDITA DIRETTA** S | **VISITA IN AZIENDA** S |

### ROSSO PICENO RUSUS 2018

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.14%  
€18 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**Rosso rubino.** Piccoli frutti rossi e ciliegie sotto spirito, scie floreali di viola e glicine appassiti. Tocco speziato di chiodi di garofano. L'equilibrio gustativo si gioca su dolci tannini ben integrati e la ben presente nota fresca. Tracce di frutti rossi tornano nel tipico e rispondente finale. Salsicce alla brace.

### OFFIDA PECORINO FENÈSIA 2020

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### OFFIDA PECORINO SALSSEDINE 2019

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.14% | €24 | Bt.3.290  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 500 CINQUECENTO 2018

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## TERRACRUDA

"In vino qualitas" è il motto coniato dalla famiglia Avenanti qualche lustro fa, e tuttora valido, per indicare il fatto che i vini prodotti provenivano soltanto dai propri vigneti e dalle proprie uve. Completata la procedura di certificazione biologica, le pratiche colturali coerentemente si sono adeguate, per esempio nella concimazione e nell'uso del sovescio. La qualità trasversale della gamma di produzione mette in evidenza due vini egualmente apprezzabili, quali l'Olpe Riserva, uno dei Sangiovese di razza, e il Campodarchi Argento, Bianchetto esemplare nel carattere.

**INDIRIZZO** Via Serre, 28  
61040 Fratte Rosa (PU)  
**TELEFONO** 0721 777412  
**MAIL** info@terracruda.it  
**WEB** www.terracruda.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2005  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 24 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Zeno Avenanti  
ed Emma Berti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giancarlo Soverchia  
David Soverchia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Eugenio Fanelli  
**VENDITA DIRETTA** S | **VISITA IN AZIENDA** S |

### COLLI PESARESI SANGIOVESE OLPE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**Rubino dai riflessi granato.** Inebria l'olfatto con fini sentori di vaniglia, rosa rossa, viola, alloro, carruba, spezie indiane e pepe bianco. In bocca entra con personalità ed equilibrio, forte di morbidezza e freschezza, ben calibrate. Si congela lentamente con ricordi di pepe e spezie. Quaglie in padella.

### BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE CAMPODARCHI ARGENTO 2019

Bianco Doc - Bianchetto 95%, Malvasia bianca lunga 5% | Alc.13,5%  
€14 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### COLLI PESARESI SANGIOVESE ORCIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### INCROCIO BRUNI 54 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### PERGOLA ROSATO CODAZZO 2020

Rosato Doc - Aleatico 100% | Alc.12,5% | €8 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### BIANCHELLO DEL METAURO BOCCALINO 2020

Bianco Doc - Bianchetto 95%, Malvasia bianca lunga 5% | Alc.12,5%  
€7 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

PERGOLA  
ALEATICO LUBACO  
RISERVA 2016



## TERRE DI SERRAPETRONA

L'impegno è valorizzare l'antico vitigno autoctono vernaccia nera. A circa cinquecento metri di altitudine, nei Monti Sibillini dove i pendii sono ripidi, esposti a meridione e levante. Il clima è pedemontano, con forti escursioni termiche fra la notte e il giorno. Il suolo è marnoso-calcareo, con argilla bianca e fine, ricco di scheletro pietroso. Tutti fattori che rendono unica la coltivazione di questa uva locale. Da segnalare la Vernaccia versione dolce per finezza e intensità dei profumi e grande equilibrio gusto-olfattivo, giocato su richiami appunto dolci e pungenti.

**INDIRIZZO** Via Colli, 7/8  
62020 Serrapetrona (MC)  
**TELEFONO** 0733 908329  
**MAIL** [info@terrediserrapetrona.it](mailto:info@terrediserrapetrona.it)  
**WEB** [www.terrediserrapetrona.it](http://www.terrediserrapetrona.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 17,5 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Graidi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabrizio Ciufoli  
Sandro Giuliadori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## UMANI RONCHI

Una grande realtà marchigiana che valorizza da sempre i vitigni di elezione delle Marche e ora anche dell'Abruzzo. In particolare verdicchio e montepulciano, in vigneti coltivati in biologico, con attenzione alla sostenibilità ambientale. Oltre alle degustazioni presso il punto vendita attiguo alla cantina, si offre anche la possibilità di ristoro e pernottamento in vicine strutture. Non sfugga l'assaggio possente del Vecchie Vigne e del Plenio tra i Verdicchio e del Campo San Giorgio tra i rossi, per concludere con l'elegante finezza del Maximo da uve stramature e bottrizzate.

**INDIRIZZO** Via Adriatica, 12  
60027 Osimo (AN)  
**TELEFONO** 071 7108019  
**MAIL** [wine@umanironchi.it](mailto:wine@umanironchi.it)  
**WEB** [www.umanironchi.com](http://www.umanironchi.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1957  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata  
**ETTARI** 240 **BOTTIGLIE** 2.900.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Bianchi Bernetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Caviola  
Giacomo Mattioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luigi Piersanti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 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  
Rubino dai riflessi violacei. Netti sentori di china, rabarbaro, rosa rossa, poi garofano e cannella. Al palato è abboccato, con morbidezze in perfetta sintonia con la freschezza e la bollicina sottile ed elegante. Epilogo dai coerenti richiami di china e garofano, con piacevole scia amarognola. Crostata con confettura di prugne.

### BLINK BRUT ROSÉ

Bianco Metodo Martinotti - Vernaccia nera 100% | Alc.12% | €12 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### (92) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VECCHIE VIGNE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.17.000 Ferm. Acciaio e Cemento  
Paglierino luminoso. Interessanti sentori di gelsomino, taglio, ginestra, zagara, acacia. Nuance di timo, melissa e salvia, ben fuse con pesca gialla e mandorla verde. Palato perfettamente in equilibrio, con l'acidità vivacemente saporita e un finale iodato e salmastro intriso di note amaricanti. Spaghetti con l'astice.

### SAUVIGNON MAXIMO 2019

Bianco Igt Dolce - Sauvignon 100% | Alc.13% | €18 (0,375l)  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO PLENIO RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13% | €18 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CONERO CAMPO SAN GIORGIO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €45  
Bt.5.916 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### PELAGO 2017

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Cabernet sauvignon 40%, Merlot 10% | Alc.14% | €27 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CONERO CÚMARO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €21 | Bt.57.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

VERDICCHIO  
DEI CASTELLI DI JESI  
CLASSICO SUPERIORE  
VECCHIE VIGNE 2018

CONERO CAMPO  
SAN GIORGIO RISERVA 2015

## VALLEROSA BONCI

Valentina guida la cantina nel solco tracciato dal padre, bilanciando il patrimonio della tradizione accumulato in oltre mezzo secolo con l'innovazione necessaria per andare incontro alle nuove tendenze e ai mercati. Nella scia della vasta esperienza spumantistica, ultimo nato è il Metodo Classico dedicato proprio al padre Giuseppe, precursore del Verdicchio di qualità, vero cavallo di razza. Ottima conferma il Classico Superiore San Michele, che anche questa volta si è dimostrato all'altezza della sua storia e della tradizione dalla quale trae origine.

**INDIRIZZO** Via Torre, 15 - 60034 Cupramontana (AN)  
**TELEFONO** 0731 789129  
**MAIL** [info@vallerosa-bonci.com](mailto:info@vallerosa-bonci.com)  
**WEB** [www.vallerosa-bonci.com](http://www.vallerosa-bonci.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1962  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Giuseppe Bonci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Alfieri, Sergio Paolucci  
Giovanni Loberto  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Michele Maiolini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VELENOSI

Grazie alla grande capacità di comunicare tramite i più moderni strumenti, l'azienda è sempre sulla cresta dell'onda e, negli ultimi anni, si è imposta a livello mondiale. Quest'anno ha concluso un progetto di sostegno sociale: con la collaborazione di una cooperativa sociale ha coinvolto parecchi ragazzi nella lavorazione di un Falerio. Questa etichetta non è recensita in guida, ma il ricavato delle bottiglie vendute sarà messo a disposizione della Onlus. Naturalmente continuano i successi fra le altre numerose referenze, con la conferma d'eccellenza del Rosso Ludi.

**INDIRIZZO** Via dei Biancospini, 11 Frazione Monticelli - 63100 Ascoli Piceno (AP)  
**TELEFONO** 0736 341218  
**MAIL** [info@velenosivini.com](mailto:info@velenosivini.com)  
**WEB** [www.velenosivini.com](http://www.velenosivini.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1984  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata

**ETTARI** 192 **BOTTIGLIE** 2.500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Angelina Piotti Velenosi  
Ercole Velenosi e Paolo Garbini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Filippo Carli, Attilio Pagli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano Dini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SAN MICHELE 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €18 | Bt.10.000  
Ferm. Cemento

Paglierino che vira al dorato. Raffinato bouquet di ginestra e camomilla, con note mielate, poi ananas e pompelmo. Fondo di mandorla verde ed erbe aromatiche. Sorso pieno, elegante ed equilibrato, frutto della sintonia tra morbidezza e freschezza. Persistente e dolcemente ammandorlato. Razza al peperone giallo.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT GIUSEPPE BONCI 2012

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12%  
€35 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 96 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT BONCI DAL 1962

Bianco Doc Metodo Martinotti - Verdicchio 100% | Alc.11,5%  
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VERDICCHIO  
DEI CASTELLI DI JESI  
CLASSICO SUPERIORE  
SAN MICHELE 2016

### (91) OFFIDA ROSSO LUDI 2018

Rosso Docg - Montepulciano 85%, Cabernet sauvignon 8%, Merlot 7%  
| Alc.14,5% | €35 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino violaceo. Olfatto variegato che vira dai frutti rossi di amarena, more, mirtilli ai fiori che ricordano la viola e il geranio. Netta tostatura di caffè e spezie, con tocchi erbacei di peperone. Il sorso è sostenuto da sapidità, calore alcolico e tannino setoso. Ottima persistenza di liquirizia Sella di agnello al forno.

### ROSSO PICENO SUPERIORE ROGGIO DEL FILARE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14%  
€34 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### OFFIDA PECORINO RÈVE 2019

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13% | €20 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### FALERIO VIGNA SOLARIA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 50%, Passerina 30%, Pecorino 20%  
Alc.12,5% | €13 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ROSSO PICENO SUPERIORE SOLESTÀ 2019

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €17  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VELENOSI GRAN CUVÉE GOLD BRUT 2010

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%  
Alc.12,5% | €30 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

OFFIDA ROSSO  
LUDI 2014 | 2015 | 2017

ROSSO PICENO  
SUPERIORE ROGGIO  
DEL FILARE 2012 | 2016





## ROBERTO VENTURI

La conduzione dei vigneti in biologico è un traguardo al quale Roberto ha ambito dall'inizio della sua attività. La spinta proviene soprattutto da ragioni affettive che lo hanno portato ad avere massimo rispetto per il territorio anche per garantire un futuro quanto più sano possibile alla propria famiglia. A conferma di ciò anche la scelta del tappo a vite per salvaguardare il consumo di sughero. Il Qudí Riserva conferma le sue performance di Verdicchio di pregio, identificandosi come vino immagine di questa azienda e veicolo di valorizzazione territoriale.

**INDIRIZZO** Contrada Case Nuove  
1/A - 60010 Castelleone  
di Suasa (AN)  
**TELEFONO** 071 966635  
**MAIL** roberto@viniventuri.it  
**WEB** www.viniventuri.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1971  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 65.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberto Venturi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Venturi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## VICARI

L'amore per la loro terra e il lavoro costante dettano l'unione tra le due generazioni, padre e figli, che lavorano a braccetto tra la vigna e la cantina. Sono ingredienti che si percepiscono a ogni sorso nei vini presentati dalla famiglia. Da quest'anno inizia il percorso di conversione al biologico, giusto coronamento di chi "Da Sempre", nome storico di un loro vino, insegue l'equilibrio tra vitigno e territorio. Il Lacrima nella versione Superiore ha particolarmente affascinato per l'eleganza e l'equilibrio che racchiude senza perdere la sua rispondente tipicità.

**INDIRIZZO** Via Pozzo Buono, 3  
60030 Morro d'Alba (AN)  
**TELEFONO** 0731 63164  
**MAIL** info@vicarivini.it  
**WEB** www.vicarivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 145.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Nazzareno  
Vico e Valentina Vicari  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Potentini, Vico Vicari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Severini, Nazzareno Vicari  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO QUDÍ RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**Veste giallo dorato.** Ventaglio olfattivo dai toni di frutta esotica matura e albicocca, profumi floreali di sambuco, acacia e tiglio. Lieve sentore di pietra focaia e nota salmastra. Equilibrato in bocca, dall'interessante struttura, concede piacevolezze amaricanti nel finale. Tagliolini ai frutti di mare.

### DONNAMATA 2020

Bianco Igp - Moscato 100% | Alc.12% | €8 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### BALSAMINO 2020

Rosso Igp - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE QUDÍ 2019

Bianco Dop - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE DEL POZZO BUONO 2018

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.15% | €23 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 10 mesi

**Colore** porpora dai riflessi viola, luminoso. **Note** fruttate di mirtillo rossi, fragoline di bosco e ciliegie. **Profumi** floreali, dai toni appassiti, di viola e rosa rossa. **Accenti** speziati. Si apprezza al gusto per l'appagante equilibrio, l'eleganza e la profonda evoluzione. **Maltagliati** al ragù di coniglio.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE L'INSOLITO DEL POZZO BUONO 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €15 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA DASEMPRE DEL POZZO BUONO 2020

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.14% | €10 | Bt.60.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO PICENO DUEANIME DEL POZZO BUONO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO CAPOFILA DEL POZZO BUONO 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.32.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

LACRIMA DI  
MORRO D'ALBA PASSITO  
AMARANTO DEL POZZO  
BUONO 2012 | 2016

LACRIMA DI  
MORRO D'ALBA SUPERIORE  
DEL POZZO BUONO  
2012 | 2015 | 2016

## VIGNA DEGLI ESTENSI

Grande l'attenzione alla ottenuta certificazione biologica, applicata al Verdicchio quest'anno e in futuro estesa a tutta la gamma dei vini. Prodotti in continua evoluzione, con sperimentazioni come quella di far maturare in giara di terracotta il Lacrima Superiore da vendemmia tardiva. Senza però mai dimenticare la solidità dei tesori della loro terra, iniziando dai Verdicchio che dimostrano molto bene tutto il loro valore. Vini, insomma, mai banali, da gustare con calma nell'accogliente scenario delle colline senigalliesi.

**INDIRIZZO** Strada della Martuccia  
213/A - Frazione Roncitelli  
60019 Senigallia (AN)  
**TELEFONO** 340 3726021  
**MAIL** [info@vignadegliestensi.it](mailto:info@vignadegliestensi.it)  
**WEB** [www.vignadegliestensi.it](http://www.vignadegliestensi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2009  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Stefano e Luca  
Bondanelli, Laura Fagioli  
e Laura Brignone  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Bondanelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Bondanelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO LOGOS RISERVA 2017

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Giallo dorato, cristallino. Fragranze di zagara, gelsomino, ginestra, mimosa, pesca gialla, mela golden, miele di girasole. Sentore di vaniglia. Il sorso è appagante, caldo e avvolgente, ma pure sapido ed equilibrato. Note agrumate e lieve mineralità di idrocarburi in chiusura. Orata al cartoccio.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SOTÈRIA 2019

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €11  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ROSSO PICENO AESTUS 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%  
Alc.14% | €14 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FIANO KORIS 2018

Bianco Igt - Fiano 85%, Verdicchio 15% | Alc.13,5% | €12  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE IUS LACRIMAE 2018

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.13% | €14  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA PIRAMO 2019

Rosso Doc - Lacrima 100% | Alc.12% | €10  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## VIGNAMATO

Storica realtà giunta alla quarta generazione: alla guida ancora Maurizio, ma affiancato negli ultimi anni dai tre figli che hanno portato nuove energie e strizzato l'occhio alle novità del mercato. L'attore principale è il Verdicchio che a breve si potrà avvalere della certificazione biologica, con la conversione dei vigneti ormai vicina al termine. L'ampliamento è segnato dall'acquisizione di ulteriori tre ettari sempre nel comune di San Paolo. L'attenzione riservata al Verdicchio si ritrova anche negli altri vini, come il Versus, ottima creatura che nasce dall'incrocio Bruni 54.

**INDIRIZZO** Via Battinebbia, 4  
60038 San Paolo di Jesi (AN)  
**TELEFONO** 0731 779197  
**MAIL** [info@vignamato.com](mailto:info@vignamato.com)  
**WEB** [www.vignamato.com](http://www.vignamato.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1952  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Andrea Ceci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Pierluigi Lorenzetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### (91) CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO AMBROSIA RISERVA 2018

Bianco Docg - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

Luminoso paglierino con riflessi dorati. Impatto olfattivo elegante di fiori di sambuco e zagara, fruttato di agrumi, mango e pesca. Timo, erba cedrina e cenni minerali sulfurei. Il gusto è sapido, fresco, ben equilibrato al tono alcolico. Molto persistente, con cenni di anice e biancospino. Risotto con fonduta di fossa e guanciale croccante.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO ANTARES 2019

Bianco Dop Passito - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €25 (0,5l)  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### CAMPALLIANO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 90%, Sangiovese 10% | Alc.14%  
€18 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### INCROCIO BRUNI 54 VERSUS 2020

Bianco Igt - Incrocio Bruni 54 100% | Alc.13% | €18 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VERSIANO 2020

Bianco Dop - Verdicchio 100% | Alc.13% | €18 | Bt.21.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## VIGNETI SANTA LIBERATA

Una delle cantine storiche del fermano che, con l'avvicinarsi delle generazioni, invece di perderli, ha consolidato i propri valori, trasformandoli nel motto aziendale: famiglia, legame con il territorio e sostenibilità. Fra tradizione e innovazione continua la collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche nel monitoraggio computerizzato dei filari, per un mirato e più naturale supporto alla vigna. Sorprende il Vigna Cacià per la personalità e la velata compostezza, un messaggio forte e chiaro, senza cedere, quale Rosso Piceno del territorio.

**INDIRIZZO** Via Nazionale, 194  
Frazione Lido di Fermo  
63900 Fermo (FM)  
**TELEFONO** 0734 640100  
**MAIL** [info@vinisantaliberata.it](mailto:info@vinisantaliberata.it)  
**WEB** [www.vinisantaliberata.it](http://www.vinisantaliberata.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1934  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 90 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Savini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Domenico Savini  
Martina Savini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giorgio Savini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VIGNETI VALLORANI

La lentezza dell'evolversi degli eventi che ha caratterizzato l'ultimo anno non ha fermato l'accrescimento dei vigneti aziendali. La vecchia vigna di trebbiano e malvasia, che si trova proprio dietro la cantina, è stata espianata per lasciare spazio a nuove e più forti barbatelle degli stessi vitigni. I confini dei terreni si sono ampliati includendo un altro vigneto di circa mezzo ettaro, dal quale si otterranno uve pecorino per il Falerio Avora. I due Piceno di differente annata, Koné e Polisia, risaltano al gusto per eleganza e corpo, dando lustro all'intera gamma dei vini.

**INDIRIZZO** Contrada La Rocca, 28  
63079 Colli del Tronto (AP)  
**TELEFONO** 353 4195388  
**MAIL** [info@vignetivallorani.com](mailto:info@vignetivallorani.com)  
**WEB** [www.vignetivallorani.com](http://www.vignetivallorani.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Rocco Vallorani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Rocco Vallorani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Vallorani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ROSSO PICENO VIGNA CACIÀ 2015

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 5%, Canaiolo 5% | Alc.14% | €14 | Bt.1.306  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi

Rubino. Sentori fruttati evoluti di confettura di prugne e ciliegie si alternano a rosa rossa appassita e note di sottobosco. Pepe nero e chiodi di garofano. Piacevolezza gustativa data dal tannino morbido che non sovrasta la vitale freschezza. Retrogusto che evoca ricordi di frutti rossi. Carré di agnello alla provenzale.

### PASSERINA ENTHEOS BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Passerina 100% | Alc.12% | €10  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### MALVASIA DUGNET 2020

Bianco Igt - Malvasia 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.5.333 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### PRI-MA-VÈ-RA 2020

Rosato Igp - Montepulciano 60%, Ciliegliolo 40% | Alc.13,5%  
€8 | Bt.5.333 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### PICENO SUPERIORE KONÉ 2017

Rosso Doc - Montepulciano 65%, Sangiovese 35% | Alc.14% | €26  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino intenso, riflessi granato. Fini ricordi balsamici anticipano prugna, iris, lavanda, ciliegia, carruba e caffè. Nuance di pepe nero. Al palato si presenta con personalità ed equilibrio, impreziosito dal tannino vellutato. Lungo epilogo su aromi di piccoli frutti rossi. Quaglie en sarcophage.

### PICENO SUPERIORE POLISIA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FALERIO AVORA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 34%, Passerina 33%, Pecorino 33%  
Alc.13% | €15 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### LEFRIC 2019

Bianco Igp - Trebbiano 70%, Malvasia 30% | Alc.12,5% | €18  
Bt.2.000 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### OCTAVUM 2020

Rosato Igt - Sangiovese 60%, Montepulciano 40% | Alc.14%  
€13 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## VILLA FORANO

Decisi a offrire attraverso i loro vini un assaggio del territorio, i fratelli Chiara e Francesco conducono questa storica azienda sulle dolci colline maceratesi con passione e rispetto per l'ambiente. In linea con la tradizione, prosegue la produzione dello storico Monteferro da uve ribona, tuttora ai vertici della gamma aziendale e meritevole del riconoscimento di eccellenza. Per la fermentazione del montepulciano e del sangiovese sono stati scelti lieviti naturali che danno maggiore identità ai vini. La coerenza si ritrova nelle sensazioni suscitate appunto dai rossi e dal suadente rosato.

**INDIRIZZO** Contrada Forano, 43  
62010 Appignano (MC)  
**TELEFONO** 0733 57102  
**MAIL** [info@fattoriaforano.it](mailto:info@fattoriaforano.it)  
**WEB** [www.fattoriaforano.it](http://www.fattoriaforano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1966  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 21 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giovanni Battista Lucangeli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Aroldo Bellelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesco Lucangeli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 (91) COLLI MACERATESI RIBONA MONTEFERRO 2018

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 42 mesi e Legno 5 mesi

Paglierino di bella luminosità. Al naso si schiude dapprima un floreale di mimosa e camomilla, poi ananas e pesca gialla. L'esordio al gusto è fresco e sostenuto da interessante sapidità. La struttura è resa importante anche dalla nota alcolica. Finale con riverberi amaricanti. Stringhettoni Senatore Cappelli agli scampi.

### 🍷🍷 COLLI MACERATESI RIBONA LE PIAGGE 2020

Bianco Doc - Maceratino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 COLLI MACERATESI ROSSO MONTELIBA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Lacrima 25%, Vernaccia nera 25%  
Alc.13% | €10 | Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷 OCCHIO DI GALLO 2020

Rosato Igt - Lacrima 50%, Montepulciano 25%, Sangiovese 25%  
Alc.12,5% | €8 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷 ROSSO PICENO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Sangiovese 40% | Alc.13,5%  
€10 | Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 42 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ZACCAGNINI

Completata la conversione in biologico, Rosella Zaccagnini e il marito Franco Boezio cercano di esprimere nei vini le particolarità del loro vigneto. L'antica salina marca il profilo sensoriale del Salmagina e la presenza di un ruscello permette lo sviluppo di muffa nobile sui grappoli in appassimento in pianta per il futuro passito. Il Verdicchio rappresenta di sicuro l'azienda, declinato anche in spumante Metodo Classico di lunga sosta sui lieviti. L'intera gamma dei vini fermi e degli spumanti, inclusa un'interessante interpretazione del pinot nero, risulta versatile per gli abbinamenti.

**INDIRIZZO** Contrada Salmagina, 9/10  
60039 Staffolo (AN)  
**TELEFONO** 0731 779892  
**MAIL** [info@zaccagnini.it](mailto:info@zaccagnini.it)  
**WEB** [www.zaccagnini.it](http://www.zaccagnini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia Zaccagnini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Vittorio Fiorelli  
Franco Boezio  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Vittorio Fiorelli  
Attilio Giampieri  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE SALMAGINA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €17 | Bt.7.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 2 mesi

Paglierino intenso. Subito profumo di ananas che lascia il posto a suadenti fragranze di muschio bianco e vibranti tratti salmastri. Sorso dalla trama raffinata, generose la pienezza e la persistenza sapida. Al termine, la nota ammandorlata è accompagnata da chiara freschezza. Spigola al forno con patate.

### 🍷🍷🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE EXTRA BRUT 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Verdicchio 100% | Alc.12,5%  
€24 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 54 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷🍷🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VITEROSA 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.14% | €13 | Bt.7.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO Z.2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €9  
Bt.50.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷🍷🍷 ZACCAGNINI Z ROSÈ BRUT

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE Z 2020

Bianco Doc - Verdicchio 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.25.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate