

CIÙ CIÙ

Solchi, radici... sgomi!

L'impegno e la tradizione
dell'azienda unitamente
alla convinzione che il vino
debba essere l'espressione
più autentica del territorio
danno origine ad una vasta
gamma di vini dai vitigni
autoctoni delle Marche
Passerina e Pecorino
riscoperti dalla passione di
pochi vignaioli e dai più
conosciuti Sangiovese,
Merlot, Barbera,
Montepulciano, Pinot e
Chardonnay.



LINEA SELEZIONE

Una selezione di vini che è espressione autentica dell'impegno e della tradizione vinicola dell'azienda. Frutto di ricerca e qualità in vigna ed in cantina ma anche di un ecosistema viticolo naturale di qualità con un "terroir" (microclima, suolo e sottosuolo) unico ed insostituibile.

A selection of wines that is the authentic expression of the care and the wine tradition of the farm. Fruit of search and quality in the vineyard and in the wine cellar but also of a natural vine ecosystem of quality with a "terroir" (microclimate, soil and subsoil) that is the sole and irreplaceable.

Eine Auswahl nach Weinen, die echter Ausdruck von der Verpflichtung und der Weintradition des Weingutes ist. Frucht von Suche und Qualität in der Weinberg und in der Keller aber auch ein natürlicher Ökosystem von Qualität mit einem "terroir", (Mikroklima, Erdboden und Unterschicht) und das ist einzig und unersetzbar.

ORIS

Falerio D.O.P.

Bianco Doc del Piceno le cui caratteristiche varietali sono ben evidenti e rappresentano integralmente il nostro territorio. La zona di produzione di questo vino è nel territorio collinare della provincia di Ascoli Piceno sino all'altitudine di 700 metri sul livello del mare. I vitigni autoctoni, Pecorino e Passerina, ottimamente uniti al Trebbiano, nobilitano e caratterizzano questo vino da consumare giovane. Di colore giallo paglierino tenue con sfumature verdi che evidenziano la sua vivacità e freschezza. Aromi dolci di pomacee e fiori bianchi; al gusto esprime note aromatiche di calore e freschezza con percezioni pseudodolci.

Falerio D.O.P.

This wine is produced in the hilly territories of the Ascoli Piceno province, approximately 300 metres above sea level. The autochthon vines, Pecorino and Passerina, successfully joined to Trebbiano, ennoble and characterize the wine, that can be drunk few months after the harvest. It has a delicate, straw yellow colour with green shades that emphasizes its light acidity and freshness. The bouquet is sweet with a fruit and white flowers perfume. The taste is fresh and slightly bitter.

Falerio D.O.P.

Das Anbaugebiet dieses typischen Weißweins liegt in den Hügeln der Provinz von Ascoli Piceno auf einer Höhe von 300 m.ü.M.. Die autochthonen Rebsorten Pecorino, Passerina, die optimal mit der Rebsorte Trebbiano vereint sind, charakterisieren diesen Wein, der jung getrunken werden sollte. Seine Strohgelbs Farbe, mit grünen Nuancen zeichnet seine Spritzigkeit und Lebendigkeit aus. Sein Aroma ist von feiner Süße von Äpfeln und weißen Blumen und drückt zugleich warme und frische Geschmacksnoten aus, die den Eindruck von Süße und leichter Herbe erzeugen.



ORIS

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto	medium mixture	mittlere Dichte
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
250-300 metri sul livello del mare	250-300 metres above sea level	250-300 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
manuale, fine Settembre	strictly by hand, end of September	manuell, Ende September
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
Trebbiano, Passerina, Pecorino	Trebbiano, Passerina, Pecorino	Trebbiano, Passerina, Pecorino
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
in bianco, a temperatura controllata	in white, at controlled temperature	in Weiß, unter kontrollierter Temperatur
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia	is ready to be drunk in the spring following the harvest	er ist konsumbereit im Frühling nach der Weinlese
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
nessuno	none	Keine
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore giallo paglierino con rifl essi verdognoli	Colour bright straw yellow, whit green shades	Farbe Strohgelb, mit grünen Widerscheinen
Profumo fragrante di frutta fresca	Scent fresh and fruity	Geruch fruchtig frisch
Sapore morbido e fruttato	Flavour fruity and harmonious	Geschmack weich und fruchtig
Grado Alcolico 13%	Alcohol content 13%	Alkoholgehalt 13%

EVOÈ

Marche I.G.P. Passerina

Da uve Passerina in purezza, un antico vitigno autoctono delle Marche. Vino elegante e molto equilibrato di colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati. All'olfatto note dolci e fiori bianchi, ottima corrispondenza al palato, con percezioni varietali ampie e finale aromatico molto lungo.

Marche I.G.P. Passerina

It is produced from pure Passerina grapes, a very ancient and autochthon vine from Marche. An elegant and well-balanced wine with a straw yellow colour and light, golden shades. A pleasant fruity and white flower's scent, a good taste to the palate, with a wide range of perceptions and final aromatic tasting persistence.

Marche I.G.P. Passerina

Dieser Wein besteht aus reine Passerina Trauben, d.h. eine alte autochthone Weinrebsorte von Marken. Die Farbe von diesem eleganten und sehr ausgeglichenen Wein ist strohgelb mit feinen goldenen Widerscheinen. Zum Geruch hat er süße Merkmale von weißen Blumen, eine ausgezeichnete Entsprechung und ein aromatisches Nachgeschmack.



EVOÈ

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno

TERRENO
di medio impasto

ALTITUDINE
250-300 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
cordone speronato

VENDEMMIA
manuale, fine Settembre

VITIGNI
Passerina

VINIFICAZIONE
in bianco a temperatura controllata

STAGIONATURA
è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia

AFFINAMENTO
nessuno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo tipicamente proprio, fragrante di frutta fresca
Sapore fresco
Grado Alcolico 13%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA
the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province

SOIL
medium mixture

HEIGHT
250-300 metres above sea level

GROWING SYSTEM
spur pruned cordon

HARVEST TIME
strictly by hand, end of September

GRAPES' VARIETIES
Passerina

WINE PRODUCTION
in white, at controlled temperature

AGEING
it is ready to be drunk in the spring following the harvest

REFINING
none

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Colour straw yellow with golden shades
Scent fresh and fruity, typical
Flavour fresh
Alcohol content 13%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno

BODEN
mittlere Dichte

HÖHE
250-300 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM
Zapfenkordon

WEINLESE
manuell, Ende September

REBSORTEN
Passerina

WEINHERSTELLUNG
in Weiß, unter kontrollierter Temperatur

ALTERUNG
er ist konsumbereit im Frühling nach der Weinlese

VERFEINERUNG
Keine

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Farbe Strohgelb mit goldenen Widerscheinen
Geruch fruchtig frisch, typisch
Geschmack frisch
Alkoholgehalt 13%

EVOÈ

MARCHE PASSERINA

BACCHUS

Piceno D.O.P.

Dai vitigni di Montepulciano e Sangiovese allevati con cura sulle colline marchigiane si ottiene questo vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee nel tempo mutanti all’aranciato. Armonicamente complesso, vinoso-fruttato, floreale evolvendosi all’etereo. Al gusto secco, giustamente tannico con corpo spiccato. Esprime le sue migliori caratteristiche tra il primo e il secondo anno di vita. Nelle annate e condizioni migliori la maturazione gli conferisce maggior equilibrio e morbidezza. Per aumentare il livello qualitativo del prodotto si sono selezionate le uve migliori.

Piceno D.O.P.

This ruby red wine, with purple shades tending to orange is a product of Montepulciano and Sangiovese vines that are carefully grown on the Marches hills. The wine is harmoniously delicate and tannic. It is dry, full bodied and tastes faintly tannic. It expresses its finest characteristics between the first and the second year of its life, although further maturation gives it a greater equilibrium and smoothness.

Piceno D.O.P.

Aus den Rebsorten des Montepulciano und Sangiovese, die mit Sorgfalt auf den marchegianischen Hügeln gebaut wurde, erhält man diesen rubinroten Wein mit violetten Nuancen, die im Lauf der Zeit ins Orange wechseln. Harmonisch umfassend, weinfruchtig, mit Duft nach Blumen. Trocken im Geschmack, maßvoll herb. Er entfaltet seine besten Eigenschaften zwischen dem ersten und zweiten Lebensjahr. In besten Jahrgängen und Lagerbedingungen entwickelt er größere Weichheit und Ausgewogenheit. Um dem Wein das hohe Qualitätsniveau zu geben wurden nur die besten Trauben ausgewählt.



BACCHUS

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto tendente all’argilloso	medium mixture, quite clayey	mittlere Dichte, ziemlich lehmig
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
300 metri sul livello del mare	300 metres above sea level	300 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
prima decade di Ottobre	first ten days of October	erste Dekade im Oktober
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
Montepulciano e Sangiovese	Montepulciano and Sangiovese	Montepulciano und Sangiovese
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
tradizionale in rosso con follature giornaliere per una durata di 10 giorni	traditional red fermentation, with daily “punching down” for approx 10 days	traditionelle Maischengärung mit den Schalen; tagliches Unterstobenßen des Tresterhutes für 10 Tage
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
6 mesi in serbatoi di acciaio	6 months in stainless steel vat	6 Monate in Edelstahlbehältern
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
3 mesi in bottiglia	3 months in bottles	3 Monate in Flaschen
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore violaceo bordeaux	Colour purple and bordeaux shades	Farbe Violett und Bordeaux
Profumo leggermente etereo gradevole	Scent ethereal	Geruch angenehm leicht ätherisch
Sapore armonico, sapido, giustamente tannico	Flavour harmonic, rich of taste, slightly tannic	Geschmack harmonisch, Tanningeschmack
Grado Alcolico 13,5%	Alcohol content 13,5%	Alkoholgehalt 13,5%

ARBINUS

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.P. classico

Dalla coltivazione delle uve Verdicchio, grande vitigno marchigiano, nasce questo vino ad hoc dai piacevoli sentori floreali che evolvono verso frutta esotica. Di grande carattere, vino giallo paglierino, strutturato e corposo.

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico

From the growing of grapes Verdicchio, important grape’s variety of Region Marche, we produce this ad hoc wine with pleasant flower perfume and exotic fruits scent. This straw yellow wine has a full-bodied character and an important structure.

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico

Von der Anbau der Trauben Verdicchio, wichtige Rebsorte von Region Marche, dieser Wein wird ad hoc von dem angenehmen Geruch nach Blumen und exotischem Obst hergestellt. Er ist ein strohgelber Wein, mit vollmundigem und strukturiertem Charakter.



ARBINUS

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
provincia di Ancona	province of Ancona	Provinz von Ancona
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto	medium mixture	mittlere Dichte
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
300 metri sul livello del mare	300 metres above sea level	300 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
guyot	guyot	guyot
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
manuale, fine Settembre	by hand, end of September	manuell, Ende September
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
Verdicchio	Verdicchio	Verdicchio
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
in bianco, a temperatura controllata	in white, at controlled temperature	in Weiß, unter kontrollierter Temperatur
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia	is ready to be drunk in the spring following the harvest	er ist konsumbereit im Frühling nach der Weinlese
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
nessuno	none	Keine
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore giallo paglierino	Colour straw yellow	Farbe Strohgelb
Profumo floreale evolvente alla frutta esotica	Scent pleasant flowers perfume and exotic fruits scent	Geruch angenehm nach Blumen und exotischem Obst
Sapore strutturato e corposo	Flavour full-bodied with an important structure	Geschmack vollmundig und strukturiert
Grado Alcolico 13%	Alcohol content 13%	Alkoholgehalt 13%

LACRIMA DI MORRO D’ALBA

Lacrima di Morro D’Alba D.O.P.

Uve di lacrima, vinificate con moderne tecniche, danno origine a questo vino rosso intenso dalle sfumature violacee dai profumi di frutti del bosco e dal sapore gradevole di medio corpo.

Lacrima di Morro D’Alba D.O.C.

The grapes Lacrima produced with modern wine technologies gives origin to this purple red wine with violet shades characterized from a berries scent and a persistent and pleasant flavor.

Lacrima di Morro D’Alba D.O.C.

Die Trauben von Lacrima, die mit modernen Weintechnologien hergestellt werden, geben Ursprung zu diesem intensiven Rotwein von den violetten Widerscheinen von den Parfümen nach Waldbeeren und vom angenehmen Geschmack.



LACRIMA

LACRIMA DI MORRO D’ALBA

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Morro d’Alba

TERRENO

di medio impasto tendente all’argilloso

ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

VENDEMMIA

prima decade di Ottobre

VITIGNI

Lacrima

VINIFICAZIONE

tradizionale in rosso su vasche di acciaio inox

STAGIONATURA

sei mesi in serbatoi di acciaio

AFFINAMENTO

nessuno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso dalle sfumature violacee

Profumo frutti di bosco

Sapore gradevole di medio corpo

Grado Alcolico 12,5%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the town of Morro d’Alba

SOIL

medium mixture, quite clayey

HEIGHT

250 metres above sea level

GROWING SYSTEM

guyot

HARVEST TIME

first ten days of October

GRAPES’ VARIETIES

Lacrima

WINE PRODUCTION

traditional in stainless steel vats

AGEING

six months in stainless steel vats

REFINING

none

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour purple red with violet shades

Scent berries

Flavour persistent and pleasant

Alcohol content 12,5%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Stadt von Morro D’Alba

BODEN

mittlere Dichte, ziemlich lehmig

HÖHE

250 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM

guyot

WEINLESE

ab erste Dekade im Oktober

REBSORTEN

Lacrima

WEINHERSTELLUNG

traditionelle Maischegärung mit den Schalen in

ALTERUNG

sechs Monate in Edelstahlbehältern

VERFEINERUNG

Keine

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe Purpurrot mit violetten Widerscheinen

Geruch Waldbeeren

Geschmack angenehm

Alkoholgehalt 12,5%

TEBALDO

Marche I.G.P. Bianco

Questo vino è frutto di una particolare cura che tende a mostrare in maniera integra l'aromaticità dei vitigni che lo compongono e cioè Chardonnay con aggiunta di uve Pinot Grigio e Sauvignon. Paglierino con toni ramati, esprime intensi aromi di frutta appena matura; fragrante, morbido e con retrogusto leggermente amarognolo al palato. Un vino fresco e pulito, da bere già a novembre per esaltare antipasti come le olive ascolane o piatti di pesce.

Marche I.G.P. Bianco

This wine is fruit of a particular work that wants to show the whole aromatic quality of the vines that compose this wine: Chardonnay with Pinot Gris and Sauvignon grapes. Its colour is straw-yellow with copper-coloured shades. This wine has a ripened fruit taste; it is sweet-smelling and soft with a light sour taste to the palate. A fresh and clean wine to drink in November to exalt the hors d'oeuvres like olive ascolane or fish dishes.

Marche I.G.P. Bianco

Dieser Wein ist das Ergebnis von einer besonderen Sorge, die vollständig die Würze der bestehenden Rebsorten zeigen will: Chardonnay mit Pinot Gris und Sauvignon Trauben. Dieser strohgelber Wein gibt ein starkes Aroma von reifem Obst ab. Er ist duftend, weich und er hat ein leicht bitteres Nachgeschmack zum Gaumen. Man kann diesen frischen und reinen Wein im November trinken, um die Vorspeisen wie „olive all'ascolana“ und Fischgerichte zu unterstreichen.



TEBALDO

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto	medium mixture	mittlere Dichte
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
250-300 metri sul livello del mare	250-300 metres above sea level	250-300 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
precoce II decade di Agosto	early, second half of August	früh, die zweite Dekade im August
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon	Chardonnay, Pinot Gris and Sauvignon	Chardonnay, Pinot Gris und Sauvignon
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
in bianco a temperatura controllata	in white, at controlled temperature	in Weiß, unter kontrollierter Temperatur
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
vino di pronto consumo	is ready to be drunk	er ist konsumbereit
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
nessuno	none	Keine
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore paglierino con riflessi lievemente ramati	Colour straw-yellow with copper-coloured shades	Farbe Strohgelb, mit grünen Widerscheinen
Profumo di frutta appena matura	Scent ripened fruit	Geruch nach reifem Obst
Sapore fragrante, morbido con retrogusto leggermente amarognolo	Flavour sweet-smelling, soft with a light sour taste	Geschmack duftend, weich mit einem leicht bitteres Nachgeschmack
Grado Alcolico 13,5%	Alcohol content 13,5%	Alkoholgehalt 13,5%

MERLETTAIE

Offida D.O.C.G. Pecorino

LE MERLETTAIE OFFIDANE, intrecciano fili con gesti rapidi e precisi, ultime testimonî di un'arte antica e preziosa la cui origine si perde nella memoria e negli anni. . . così l'origine del Pecorino, nobile vitigno italico, austero e potente, relegato per decenni su brulli e scoscesi pendii montani dell'appennino piceno. Riscoperto oggi dalla passione di pochi vignaioli, raro e preziosa, capace, anche con gli anni, di sprigionare intensa personalità evocando sensazioni eteree e persistenti. Personalità e potenza esaltate dalla fermentazione in nobili legni di questo prodotto, esempio di memoria storica e nuova sapienza eroica.

Offida D.O.C.G. Pecorino

The lace workers of Offida weave together the threads, with precise and quick movement of their fingers. They are the last witnesses of a precious art of ancient origin. . . so it is the origin of Pecorino, a noble Italic, austere, harsh and strong grape's variety, which has been confined for decades onto the bare and steep slopes of the Piceno Apennines. A few wine growers have recently rediscovered this wine thanks to their love and enthusiasm. Pecorino is rare, precious and able to exhale a strong personality recalling ethereal and persistent sensations, year after year. Its personality and strength are harmonically enhanced by fermentation in "noble" wood, a perfect example of the past combined with a new oenological knowledge.

Offida D.O.C.G. Pecorino

Die Spitzklöpplerinnen von Offida, bewegen mit raschen und genauen Bewegungen die Fäden. Sie sind Zeugen einer alten und wertvollen Kunst, deren Ursprünge sich im Gedächtnis und in den Jahren verliert . . . so verhält es sich auch mit der Pecorino-Traube, diese edle, italische, rau und gehaltvolle Rebsorte, die seit Jahrzehnten auf den kahlen Abhängen des Apennins von Piceno angebaut wurde. Diese Rebsorte ist heute durch die Passion von wenigen Winzern wieder entdeckt und angebaut. Eine wertvolle, kräftige Rebsorte und von intensivem Charakter, die ätherische und dauerhafte Düfte verströmt. Der Charakter und der Gehalt harmonisieren wunderbar zusammen durch die Fermentation in edlen Fässern, ein Beispiel von alter Erinnerungen und neuer Kenntnisse.



MERLETTAIE

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto tendente all’argilloso	medium mixture, quite clayey	mittlere Dichte, ziemlich lehmig
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
280 metri sul livello del mare	280 metres above sea level	280 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
manuale, prima decade di Settembre	strictly by hand, first ten days of September	manuell, erste Dekade im September
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
100% Pecorino	100% Pecorino	100% Pecorino
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
il mosto decantato viene posto a fermentare in botti di rovere di medie dimensioni dove rimane per un periodo di 6 mesi a contatto con le fecchie di fermentazione	the decanted must fermented in medium-sized oak barrels; where the wine is aged for approx 6 months with the lees of fermentation	Dekantierung des Mostes und dann Fermentation in Eichenfässern mittlerer Größe, in denen er für 6 Monate bleibt, wobei er mit den Resten der Fermentation verfeint wird
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
6 mesi in botte di rovere	6 months in oak barrels	6 Monate in Eichenfässern
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
3 mesi in bottiglia	3 months in bottles	3 Monate in Flaschen
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore giallo paglierino di buona carica cromatica	Colour deep straw-yellow	Farbe Strohgelb mit einem großen Einstich ins Chromgelb
Profumo molto intenso e persistente di erbe di campo e fiori di biancospino, con intrigante impatto vanigliato	Scent very intense and persistent, grassy and hawthorn blossoms aroma, with vanilla perfume	Geruch intensiver und dauerhafter Duft nach Feldkräutern und Weißdornblumen mit einer Note nach Vanille
Sapore di buona freschezza e sapidità al palato risulta morbido e avvolgente	Flavour fresh and sapid, agreeable and soft to the palate	Geschmack dauerhafter und intensiver Geschmack, weich und angenehm
Grado Alcolico 13,5%	Alcohol content 13,5%	Alkoholgehalt 13,5%

SAN CARRO

Marche I.G.P. Rosso

Questo vino ottenuto da uve Sangiovese, Merlot e Barbera è l'espressione dell'impegno e della tradizione vinicola della nostra azienda. Un prodotto semplice e genuino, forte e persistente ed al contempo delicato ed armonico al palato. Caldo e solare dal colore rosso purpureo con toni rubino; sentori di ciliegia e frutti di bosco a bacca rossa ne caratterizzano l'aroma. Le sue caratteristiche ne fanno naturale compendio di allegra convivialità. Da un'uva "solare" profumata e sana di sapore nasce questo vino che rispecchia esattamente il frutto dal quale deriva.

Marche I.G.P. Rosso

This wine is the result of harsh work and tradition of our farm and is a blend of Sangiovese, Merlot and Barbera in equal proportions. A simple and strong product, but light and harmonious to the palate. Warm purple coloured with ruby shades, it has a cherry and red fruits' scent. We managed to bring the freshness and flavours of this sun spoiled grapes also into the wine.

Marche I.G.P. Rosso

Dieser Wein besteht aus den Rebsorten des Sangiovese, des Merlot und des Barbera ist das Ergebnis des Engagements und der Weintradition unseres Weingutes. Ein einfaches und natürliches, kräftiges, beständiges, gleichzeitig delikates und harmonisches Erzeugnis. Er ist warm und sonnig, von purpurroter Farbe mit rubinroten Schattierungen. Ein Duft nach Kirsche und roten Waldbeeren charakterisiert das Aroma. Aus einer „sonnigen“ Traube und mit einem gesunden Geschmack gibt er die besten Eigenheiten der Trauben wider.



SAN CARRO

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Acquaviva Picena ed Offida
provincia di Ascoli Piceno

TERRENO

di medio impasto tendente all'argilloso

ALTITUDINE

300 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

VENDEMMIA

dalla seconda decade di Ottobre

VITIGNI

30% Sangiovese, 30% Merlot, 40% Barbera

VINIFICAZIONE

tradizionale in rosso su vasche di acciaio inox

STAGIONATURA

6 mesi in serbatoi di acciaio

AFFINAMENTO

nessuno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso purpureo con toni rubino

Profumo spiccato richiamo alla ciliegia ed ai
frutti di bosco a bacca nera

Sapore armonico e persistente

Grado Alcolico 14,5%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the towns of Offida and Acquaviva Picena,
in Ascoli Piceno province

SOIL

medium mixture, quite clayey

HEIGHT

300 metres above sea level

GROWING SYSTEM

spur pruned cordon

HARVEST TIME

second half of October

GRAPES' VARIETIES

30% Sangiovese, 30% Merlot,
40% Barbera

WINE PRODUCTION

traditional in stainless steel vats

AGEING

6 months in stainless steel vats

REFINING

none

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour purple red with ruby shades

Scent cherries, blackberries

Flavour harmonious with a long after taste

Alcohol content 14,5%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Städte Offida und Acquaviva Picena,
Provinz Ascoli Piceno

BODEN

mittlere Dichte, ziemlich lehmig

HÖHE

300 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM

Zapfenkordon

WEINLESE

ab zweite Dekade im Oktober

REBSORTEN

30% Sangiovese, 30% Merlot, 40% Barbera

WEINHERSTELLUNG

traditionelle Maischegärung mit den Schalen in
Edelstahlbehältern

ALTERUNG

6 Monate in Edelstahlbehältern

VERFEINERUNG

Keine

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe Purpurrot mit rubinroten Merkmalen

Geruch Duft nach Kirsche und roten Waldbeeren

Geschmack harmonisch und beständig

Alkoholgehalt 14,5%

SAN CARRO

MARCHE ROSSO

GOTICO

Rosso Piceno Superiore D.O.P.

La ricerca della qualità in vigna ed in cantina è sempre stata ed è tuttora l’obiettivo principale della nostra azienda e questo vino lo testimonia. Dai vigneti di Montepulciano e Sangiovese, più vocati e meglio esposti, siti sulla fascia collinare degradante da Ascoli Piceno verso il mare Adriatico, trae origine questo vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei appena maturo e a cui la maturazione, ottimale dopo il terzo anno, conferisce vivacità, riflessi aranciati e vellutata morbidezza. Ampio, fruttato e floreale, elegantemente etereo a maturazione; sapido e caldo, di notevole corpo e morbida persistenza gustativa.

Rosso Piceno Superiore D.O.P.

The search of a good quality in vineyard and in the cellar is the main purpose of our winery. This deep ruby red wine with purple shades, is good to be drunk after its third year of ageing. The Ageing gives it vivacity, emphasizing amber shades and a velvety smoothness. Its vines are Montepulciano and Sangiovese that are grown on the hill of Ascoli Piceno territory. Its scent is fruity with flower perfume and its taste is smooth and full-bodied.

Rosso Piceno Superiore D.O.P.

Die Suche nach bester Qualität auf den Weinberg und in der Kellerei ist immer unser Hauptziel und dieser Wein legt dafür Zeugnis ab. Aus den Reben des Montepulciano und des Sangiovese, die auf die Sonnenseite und auf den Hügeln der Provinz von Ascoli Piceno liegen, die sanft zum Meer abfallen, gibt dieser Wein von intensiver rubinroter Farbe davon aus. Schon kurz nach seiner Reife zeigt er violette Reflexe und seine optimale Reife, die er nach drei Jahren erreicht, verleiht ihm Spritzigkeit, orangefarbene Lichter und samtene Weichheit. Üppig, fruchtig, blumig und elegant herb bei der Reife. Würzig und warm, von weicher geschmacklicher Beständigkeit.



GOTICO

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno

TERRENO

di medio impasto tendente all’argilloso

ALTITUDINE

300 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

VENDEMMIA

dalla seconda decade di Ottobre

VITIGNI

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

VINIFICAZIONE

tradizionale in rosso con svinatura a freddo

STAGIONATURA

in botte di rovere per circa 12 mesi

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso dal bordo leggermente granato

Profumo vaniglia e spezie lignee

Sapore vellutato, ricco di corpo

Grado Alcolico 14%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province

SOIL

medium mixture

HEIGHT

300 metres above sea level

GROWING SYSTEM

spur pruned cordon

HARVEST TIME

second half of October

GRAPES' VARIETIES

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

WINE PRODUCTION

traditional red fermentation, cold drawing of wine

AGEING

12 months in oak barrels

REFINING

6 months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour ruby red, with bordeaux shades

Scent spice and vanilla perfume

Flavour smooth and full-bodied

Alcohol content 14%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno

BODEN

mittlere Dichte

HÖHE

300 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM

Zapfenkordon

WEINLESE

ab zweiter Dekade im Oktober

REBSORTEN

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

WEINHERSTELLUNG

traditionelle und kalte Maischegärung mit den Schalen

ALTERUNG

in Eichenfässern für ca. 12 Monate

VERFEINERUNG

6 Monate in Flaschen

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe intensives Rot, leicht ins Granatrot gehend

Geruch vanilleduft, würzig

Geschmack samtig, vollmundig

Alkoholgehalt 14%

GOTICO

ROSSO PICENO SUPERIORE

SAGGIO

Marche I.G.P. Sangiovese

La saggezza... qualità rara e sublime... affinata dagli anni e dall'esperien-
za... meta anelata dagli uomini migliori. Dote eccelsa che questo vino, San-
giovese in purezza essendone etereo frutto, si onora di celebrare.

Marche I.G.P. Sangiovese

Wisdom... a rare and sublime quality... enhanced in the years and by
experience... a purpose reached only by the best men. Wisdom is a gift
that this wine , 100% Sangiovese, wants to celebrate.

Marche I.G.P. Sangiovese

Die Weisheit... eine seltene und erhabene Qualität... die durch Jahre und
Erfahrungen gewachsen ist ... d.h. das ersehnte Ziel der Besten. Das ist die
Ansprüche dieses reinen Sangiovese Weins von ätherischer Fruchtigkeit.



SAGGIO

SANGIOVESE

SAGGIO

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Acquaviva Picena ed Offida,
provincia di Ascoli Piceno

TERRENO

di medio impasto

ALTITUDINE

300 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

VENDEMMIA

manuale, fine Ottobre

VITIGNI

100% Sangiovese

VINIFICAZIONE

in rosso su vasca di acciaio inox; il vino rimane
a contatto con le bucce per tre settimane
dove si completa anche la fermentazione
malolattica sui 28°-30°C

STAGIONATURA

30% in barrique per 12 mesi e 70% in serbatoi
di acciaio per 24 mesi

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore porpora intenso

Profumo complesso, frutti rossi di bosco, more,
ciliegie, elegante

Sapore potente affiorano ciliegie, menta, caffè,
ma equilibrato con tannini dolci e un fianel di
estrema lunghezza e mineralità

Grado Alcolico 14,5%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the towns of Offida and Acquaviva Picena, in
Ascoli Piceno province

SOIL

medium mixture

HEIGHT

300 metres above sea level

GROWING SYSTEM

spur pruned cordon

HARVEST TIME

strictly by hand, end of October

GRAPES' VARIETIES

100% Sangiovese

WINE PRODUCTION

in red, in stainless steel vat; the wine is
fermented with the skins for approx 3 weeks;
then, the malolactic fermentation is completed
at a controlled temperature of 28°-30°C

AGEING

30% of the wine in wooden barrels (barriques)
for 12 months; 70% of the wine in stainless steel
tanks for 24 months

REFINING

6 months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour intense purple red

Scent red fruits, blackberries and cherries

Flavour strong with cherries, mint and coffee
taste, sweet tannic

Alcohol content 14,5%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Städte Offida und Acquaviva Picena,
Provinz Ascoli Piceno

BODEN

mittlere Dichte

HÖHE

300 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM

Zapfenkordon

WEINLESE

manuell, Ende Oktober

REBSORTEN

100% Sangiovese

WEINHERSTELLUNG

in Rot, in Edelstahlbehältern; Der Wein bleibt
in Kontakt mit den Schalen für 3 Wochen, in
denen auch die Gärung abgeschlossen wird;
die Temperatur während der Gärung beträgt
zwischen 28°-30°C

ALTERUNG

30% in Barriquefässer für ca. 12 Monate,
70% in Stahlbehältern für 24 Monate

VERFEINERUNG

6 Monate in Flaschen

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe stark Purpur

Geruch elegant, voll, Duft nach roten
Waldbeeren, Brombeeren, Kirschen

Geschmack voller Geschmack, mit einem
Hauch von Kirschen, Pfefferminze und Kaffee,
angereichert mit süßen Tannin und einem
langen Geschmackserlebnis
Alkoholgehalt 14,5%

OPPIDUM

Marche I.G.T. Rosso

Da varietà, clima e suolo dipendono gran parte della qualità di questo vino. L'ecosistema viticolo naturale deve pertanto possedere la vocazione fondamentale alla qualità, in particolare il "terroir" (microclima, suolo e sottosuolo) l'unico insostituibile. Da questi fattori dipendono il grado zuccherino, l'acidità, il PH, il colore, il tannino e l'aroma e solo dopo arrivano le tecniche enologiche e la loro applicazione alle uve ottenute.

Marche I.G.T. Rosso

A large part of the quality of this wine depends on the variety, weather and the soil. The natural ecosystem in which the vines are grown, above all the "terroir" (microclimate, soil and subsoil) gives the wine its character and quality. The wine's sugar content, acidity, PH, colour, tannin and bouquet depend on these factors, then oenological techniques are applied to this wine.

Marche I.G.T. Rosso

Der größte Teil des Geschmacks dieses Weins hängt von dem Klima und dem Boden ab. Das natürliche Ökosystem des Weinbergs muss bestimmte grundlegende Eigenschaften besitzen um diese Qualität zu erhalten. Im Besonderen das „Terroir“ (Mikroklima, Erdboden und Unterschicht) sind unverzichtbar. Von diesen Faktoren hängen der Zuckergehalt, die Säure, der PH-Wert, die Farbe und das Tannin sowie das Aroma ab. Nur wenn dies alles optimal ist, sorgt die önologische Technik dafür, dass aus den geernteten Trauben bester Wein wird.

OPPIDUM



OPPIDUM

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto tendente all'argilloso	medium mixture, quite clayey	mittlere Dichte, ziemlich lehmig
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
300 metri sul livello del mare	300 metres above sea level	300 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
fine Ottobre	end of October	Ende Oktober
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
100% Montepulciano	100% Montepulciano	100% Montepulciano
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
fermentazione sulle bucce per 20 giorni, segue poi la fermentazione malolattica	fermentation with the skins for 20 days, then the malolactic fermentation	Fermentation der Trauben mit den Schalen für 20 Tage, danach malolaktische Gärung
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
30% in barrique, il restante 70% in piccole botti di legno da HL 10 per circa 12 mesi	30% of the wine in wooden barrels (barriques), 70% of the wine in small wooden barrels of 10 HL for 12 months	30% im Barriquefässer, 70% in kleinen Fässern aus Holz von 10 hl für ca. 12 Monate
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
6 mesi in bottiglia	6 months in bottles	6 Monate in Flaschen
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore rosso con riflessi viola	Colour red with purple shades	Farbe Rot mit violetten Widerscheinen
Profumo denso ampio lievemente vanigliato	Scent deep vanilla perfume	Geruch dicht leicht nach Vanille duftend
Sapore ricco di corpo e morbido	Flavour smooth and full-bodied	Geschmack voller Geschmack, weich
Grado Alcolico 15%	Alcohol content 15%	Alkoholgehalt 15%

ESPERANTO

Offida D.O.C. Rosso

... idioma in grado di accomunare popoli, razze e culture, ... anelito di questo vino capace di unire ricche, profonde e potenti radici territoriali ,con suggestioni internazionali, eleganti e fini. Montepulciano e Cabernet, meticolosamente allevati e vinificati in purezza utilizzando barriques di rovere selezionate, uniti poi, giungono a voi dopo ventiquattro mesi di invecchiamento, di cui almeno dodici in bottiglia. Vostro il piacere di ascoltarne la voce e la sensibilità di comprenderne l'anima.

Offida D.O.C. Rosso

... An idiom which can join different people and cultures ... an aspiration of this wine that combines rich, strong and deep territorial roots with international, elegant and refined suggestions. The Montepulciano and Cabernet grapes varieties are carefully grown and purely wine made in selected oak barrels for an ageing of 24 months and 12 months in bottles.

Offida D.O.C. Rosso

... die Ausdrucksweise, die Völker, verschiedene Rassen und Kulturen einander verstehen lässt, ... der Wunsch dieses Weines der reiche, tiefe und kräftige heimatliche Wurzeln mit internationalen, eleganten und feinen Ansprüchen vereinen kann. Montepulciano und Cabernet sind methodisch angebaut und in Reinheit zu Wein gemacht. Dann sind Sie in ausgesuchten Holzfässern gereift, dann vereint, und nach 24 Monate der Alterung (12 Monate in der Flasche) kann man diesen Wein trinken. Es ist eine Lust seine Stimme zu hören und die Seele zu verstehen.

ESPERANTO
OFFIDA



ESPERANTO

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno

TERRENO

di medio impasto tendente all'argilloso

ALTITUDINE

300 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

VENDEMMIA

manuale, fine Settembre Cabernet, ultima decade di Ottobre Montepulciano

VITIGNI

70% Montepulciano, 30% Cabernet

VINIFICAZIONE

in rosso lunga fermentazione delle bucce, frequenti rimontaggi, giornalieri svinature a freddo, fermentazione in vasche di acciaio inox e successivo trasferimento in barriques

STAGIONATURA

24 mesi

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore di un porpora profondo quasi viola
Profumo aromi di prugne secche, ciliege, cioccolato, misti a sentori speziati di cuoio e liquirizia
Sapore caldo, carnoso dove la potenza dei tannini riempiono il palato di gradevoli sensazioni
Grado Alcolico 15%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province

SOIL

medium mixture, quite clayey

HEIGHT

300 metres above sea level

GROWING SYSTEM

spur pruned cordon

HARVEST TIME

strictly by hand, end of September for Cabernet, end of October for Montepulciano

GRAPES' VARIETIES

70% Montepulciano, 30% Cabernet

WINE PRODUCTION

in red, long fermentation of the skins; daily cold drawing of wine; stainless steel vat fermentation, and then in wooden barrels (barriques)

AGEING

24 months

REFINING

12 months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour deep purple with violet shades
Scent dried plums, cherries and chocolate fragrances mixed with spiced scents of grain leather and liquorice
Flavour warm, full-bodied, where the power of tannin fills the palate with pleasant sensation
Alcohol content 15%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno

BODEN

mittlere Dichte, ziemlich lehmig

HÖHE

300 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM

Zapfenkordon

WEINLESE

Manuell, Cabernet Ende September, Montepulciano letzte Dekade im Oktober

REBSORTEN

70% Montepulciano, 30% Cabernet

WEINHERSTELLUNG

in Rot, langes Verbleiben der Schalen, häufiges Umwenden, kalte Gärung in Edelstahlbehältern und anschließender Lagerung in Holzfässer (Barriques)

ALTERUNG

24 Monate

VERFEINERUNG

12 Monate in Flaschen

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe stark Purpur tendenz zu Lila
Geruch Duft nach reifen Pflaumen, Kirschen, Schokolade, Blaubeeren und leichtem Hauch von Leder und Lakritze
Geschmack vollmundig, wobei durch das Tannin die vollen Aromen entfaltet werden
Alkoholgehalt 15%

ROSATO

Marche I.G.P. Rosato

Uve a bacca rossa vinificate a temperatura controllata ci permettono di produrre questo vino dal rosa intenso brillante e dai profumi intensi. Elegante, fine ed armonico si adatta perfettamente ad antipasti e primi piatti a base di pesce.

Marche I.G.P. Rosato

Black grapes vinified in white and at controlled temperature allow us to produce this wine with a brilliant pink colour and with intense perfumes. Elegant, fine and harmonious this wine is ideal with hors d'oeuvres and pasta with fish sauces.

Marche I.G.P. Rosato

Rot Trauben, die in weiß und unter kontrollierter Temperatur fermentiert werden, erlauben uns diesen Wein, aus intensiven brillanten Rosafarben und aus intensiven Parfümen, zu erzeugen.

Elegant und harmonisch dieser Wein ist perfekt für Vorspeisen und Hauptgerichte von Fisch.

ROSATO
MARCHE



ROSATO

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Offida provincia di Ascoli Piceno	the town of Offida in Ascoli Piceno province.	die Städte von Offida, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto tendente all’argilloso	medium mixture, quite clayey.	mittlere Dichte, ziemlich lehmig.
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
250/300 metri sul livello del mare	250/300 metres above sea level.	250/300 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	Spur pruned cordon.	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
prima decade di ottobre	first ten days of October	erste Dekade von Oktober
VITIGNI	GRAPES’ VARIETIES	REBSORTEN
Sangiovese e Montepulciano	Sangiovese and Montepulciano	Sangiovese und Montepulciano
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
in bianco,ad alzata di cappello a temperatura controllata	fermentation in white with the skins for a night at controlled temperature.	In weiß mit den Schalen für eine Nacht und unter kontrollierter Temperatur
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
6 mesi in serbatoi di acciaio	6 months in stainless steel vat	6 Monate in Edelstahlbehältern
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
nessuno	none	Keine
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore rosa intenso brillante	Colour Brilliant pink.	Farbe intensiven brillanten Rosafarben
Profumo intensamente fruttato (frutta fresca e ciliegie) e petali di rosa	Scent intense fruity (fresh fruit and cherries) and roses’ petals.	Geruch intensiven fruchtig (Frische Früchte und Kirsche) und Blütenblatte von Rosen
Sapore delicato e giustamente armonico	Flavour elegant and harmonious	Geschmack elegant und harmonisch
Grado Alcolico 13%	Alcohol content 13%	Alkoholgehalt 13%

MERLETTAIE BRUT

Vino spumante brut varietà Pecorino

Spuma candida e cremosa, colore giallo paglierino deciso e brillante venato di verde, perlage sottile e continuo. Al naso esprime note fragranti di lieviti seguite da profumi floreali di fiori di tiglio e di biancospino, il tutto su un piacevole fondo minerale. In bocca è avvolgente, piacevolmente fresco, morbido, dalla struttura che riempie il palato, dall’ottima rispondenza con le sensazioni già percepite al naso ed un finale di mandorle fresche. Ottimo aperitivo, da antipasti di pesce e non, superbo con le olive all’ascolana, accompagna egregiamente l’intero pasto a base di pesce, dall’antipasto all’arrost.

Vino spumante brut varietà Pecorino

This wine has a white and creamy froth, a deep straw-yellow with green shades colour and a thin perlage. The scent expresses an aroma of yeast with grassy and hawthorn blossoms perfume. Its fresh almond’s flavour is agreeable and soft to the palate. It is ideal for aperitif and fish plates.

Vino spumante brut varietà Pecorino

Dieser Wein hat einen reinen und sahnigen Schaum, eine Strohgelbe mit grünen Widerscheinen Farbe und ein dünnes Perlen. Der Geruch drückt duftende Noten von Hefen und einen Duft nach Feldkräutern und Weißdornblumen aus. Das Geschmack ist frisch und intensiv von frischen Mandeln. Er ist ideal für Aperitif, Fischvorspeisen und Bratfisch.



MERLETTAIE

MERLETTAIE BRUT

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto tendente all’argilloso	medium mixture, quite clayey	mittlere Dichte, ziemlich lehmig
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
280 metri sul livello del mare	280 metres above sea level	280 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
manuale, prima decade di settembre	strictly by hand, first ten days of September	manuell, erste Dekade im September
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
Pecorino	Pecorino	Pecorino
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
il mosto decantato viene posto a fermentare con lieviti selezionati a temperature controllate	the decanted must fermented with selected yeast at controlled temperature	Dekantierung des Mostes und dann Gärung mit ausgewählten Hefen unter kontrollierter Temperatur
SPUMANTIZZAZIONE	AGEING	ALTERUNG
metodo charmat martinotti, presa di spuma 25 gg; rimanenza in lieviti 5 mesi	Charmat-Martinotti method, froth making process for 25 days, refining with yeast for 5 months	Charmat Martinotti Methode, Beginn der Schaumbildung für 25 Tage, Verfeinerung mit Hefen für 5 Monate
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
3 mesi in bottiglia	3 months in bottles	3 Monate in Flaschen
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore giallo paglierino con riflessi verdi	Colour deep straw-yellow with green shades	Farbe Strohgelb mit grünen Widerscheinen
Profumo molto intenso e persistente	Scent very intense and persistent, grassy and hawthorn blossoms aroma	Geruch intensiver und dauerhafter Duft nach Feldkräutern und Weißdornblumen
Sapore morbido e fruttato	Flavour fresh and sapid, it happens to be agreeable and soft to the palate	Geschmack dauerhafter und intensiver Geschmack, weich und angenehm
Grado Alcolico 12,5%	Alcohol content 12,5%	Alkoholgehalt 12,5%

ALTA MAREA

Vino spumante brut varietà Passerina

Spumante dal bel colore paglierino chiaro brillante, con una spuma consistente e morbida alimentata da un perlage fine e continuo, forte è l'intensità olfattiva di fiori e frutti freschi sui quali emerge la zagara. Al gusto prevale la freschezza su una base morbida. E' da consumare come aperitivo e in abbinamento a delicati antipasti freddi di pesce.

Vino spumante brut varietà Passerina

This wine has a very light straw-yellow colour with a soft froth and thin perlage. The intensive scent expresses an aroma of fresh fruits and flowers. With its fresh and soft flavour is ideal for appetizers and fish hors d'oeuvres.

Vino spumante brut varietà Passerina

Dieser Weine hat eine helle Strohgelbe Farbe mit reinem Schaum und dünnem Perlen. Der Geruch drückt duftende Noten von frischer Früchte und Blumen aus. Mit seinem frischen Geschmack ist er ideal für Aperitif und Fischvorspeisen.



ALTA MAREA

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno

TERRENO

di medio impasto

ALTITUDINE

280 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

VENDEMMIA

manuale, prima decade di Settembre

VITIGNI

Passerina

VINIFICAZIONE

vinificazione delle uve con criomacerazione e successiva decantazione del mosto con lieviti selezionati a temperature controllate

STAGIONATURA

metodo Charmat Martinotti, presa di spuma 25 giorni; rimanenza in lieviti 3 mesi

AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro brillante

Profumo intenso di fiori e frutti freschi

Sapore fresco e morbido

Grado Alcolico 12%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province

SOIL

medium mixture

HEIGHT

280 metres above sea level

GROWING SYSTEM

spur pruned cordon

HARVEST TIME

by hand, first ten days of September

GRAPES' VARIETIES

Passerina

WINE PRODUCTION

Cryomaceration of the grapes and then fermentation of the decated must with selected yeast at controlled temperature

AGEING

Charmat Martinotti method, froth making process for 25 days, refining with yeast for 3 months

REFINING

3 months in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour light straw-yellow

Scent intense of fresh fruits and flowers

Flavour fresh and soft

Alcohol content 12%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno

BODEN

mittlere Dichte

HÖHE

280 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM

Zapfenkordon

WEINLESE

manuell, erste Dekade von September

REBSORTEN

Passerina

WEINHERSTELLUNG

Kryomazeration von Trauben und Dekantierung des Mostes und dann Gärung mit ausgewählten Hefen unter kontrollierte Temperatur.

ALTERUNG

Charmat Martinotti Methode. Beginn der Schaumbildung für 25 Tage. Verfeinerung mit Hefen für 3 Monate

VERFEINERUNG

3 Monate in Flaschen

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe hell Strohgelb

Geruch intensiver nach frische Früchte und Blumen

Geschmack Frisch und weich

Alkoholgehalt 12%

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Dalle olive di produzione aziendale, coltivate con metodo biologico si ottiene quest'olio dal gusto fruttato erbaceo con leggeri sentori di frutti di bosco, carciofo, mandorla e pomodoro. La sensazione inizialmente dolce, riserva nel finale note di amaro e piccante di media intensità.

From the olives grown with organic method in our farm it is produced this oil with a fruity, grassy flavour and notes of fruits of forest, artichoke, almond and tomato. The sweet flavour reserve an harsh and light spicy aftertaste.

Dieser Öl ist ein Produkt der Oliven, die mit biologischen Methode in unserem Gut angebaut werden. Sein fruchtigen und grasigen Geschmack hat Noten nach Waldbeeren, Artischocke, Mandeln und Tomaten. Der süße Geschmack hat ein bitteren und leicht scharfen Nachgeschmack.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ZONA GEOGRAFICA	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto	medium mixture	mittlere Dichte
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
250-300 metri sul livello del mare	250-300 metres above sea level	250-300 m.ü.M.
RACCOLTA	HARVEST	ERNT
brucatura a mano con trasporto in cassette nel frantoio aziendale dove viene effettuata la molitura	strictly by hand, the olives are then transported to the mill, where they are pressed	manuell, die Oliven werden nach Ölmühle transportiert und danach gepresst werden
VARIETÀ	VARIETIES	SORTEN
Leccino, Frantoio, Carboncella	Leccino, Frantoio, Carboncella	Leccino, Frantoio, Carboncella
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
pronto al consumo	ready to be consumed	konsumbereit
AFFINAMENTO	REFEINING	VERFEINERUNG
nessun affinamento	none	Keine
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore verde	Colour green	Farbe Grün
Profumo erbaceo vegetale	Scent grassy	Geruch grasig
Sapore fruttato	Flavour fruity	Geschmack fruchtig
Acidità 0,15	Acidity 0,15	Säuregehalt 0,15



CIÙ CIÙ

Società Agricola Ciù Ciù - località S. Maria in Carro - C.da Ciafone, 106 - 63073 Offida AP - ITALIA
tel. +39 0736 810001 - fax +39 0736 889772 - www.ciuciuvini.it - info@ciuciuvini.it - 