MAROTTI CAMPI

VITICOLTORI IN MORRO D'ALBA

Questa Terra

Poeti e viaggiatori raccontano delle Marche e della sua bellezza pacata, gentile e diffusa, del suo paesaggio nel quale antichi borghi collinari e campi coltivati si integrano con armonia in un susseguirsi di colli che dai monti vanno al mare, la vera campagna Italiana.
Morro d'Alba è uno dei Castelli di Jesi sorto attorno al 1000 come avamposto militare famoso per il suo camminamento di ronda detto La Scarpa. Su questi dolci colline incorniciate dall'Appennino e dal vicino mare Adriatico, la contrada Sant'Amico era già un insediamento in epoca romana, sulla strada che collega Jesi alla città costiera di Senigallia. Sono terre fertili e generose, da sempre vocate all'agricoltura, al centro delle due D.O.C. che meglio esprimono il legame unico tra la vite, il territorio, i suoi uomini e la storia: Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico ed il Lacrima di Morro d'Alba DOC.

This Land

Poets and travelers wrote about Le Marche Region and it's widespread and calm beauty, about this landscape where medieval hill villages and fields are harmoniously integrated in the rolling hills descending from the Mountains to the sea, the authentic Italian countryside.
Morro d'Alba is one of the "Castles of Jesi" , it was founded around the 11th century as a military outpost and it is famous for it's fortress walkway called La Scarpa.
On these smooth hills framed by the Appennine Mountains and the Adriatic Sea, Sant'Amico was a rural settlement in Roman times, on the road that connects Jesi to the coastal town of Senigallia. A fertile generous land and vocated viticulture area at the center of the two most typical D.O.C. appellations of the Region: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico and Lacrima di Morro d'Alba.

La Storia e le Persone

La Marotti Campi è un'Azienda familiare al 100%. Nella metà dell'800 la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa come centro dell'Azienda mezzadrile. Da un estratto del Giornale di Agricoltura del 1886 si legge del primo vigneto di Cesare Marotti da "...8.000 piante poste alla distanza di 1,20 metri per 1 a sistema Gouyot". All'epoca la coltura principale era il grano assieme ad altri seminativi ma negli anni e con i passaggi generazionali, assecondando la vocazione di questa terra, si è preso un indirizzo prevalentemente viticolo.
Nel 1991 Giovanni Marotti Campi iniziò un progetto di ammodernamento dei vigneti razionalizzando la produzione e concentrandola sui due vitigni più rappresentativi e tipici della zona, il Verdicchio ed il Lacrima di Morro d'Alba.
Dopo una carriera di successo come manager, la sua passione per questa terra e per la propietà di famiglia lo spinsero a costruire la moderna cantina nel 1999 ed insieme a sua moglie Francesca e a suo figlio Lorenzo decisero di portare nuova linfa e nuove energine in questo posto. Oggi è ancora Giovanni a dirigere l'Azienda assieme a Lorenzo e a Francesca che si occupa pure dell'accoglienza nell'agriturismo Vigna Sant'Amico Country House (www.vignasantamico.it) ricavato dalla ristrutturazione di un antica casa colonica circondata dai nostri vigneti.

History and People

Marotti Campi winery is 100% family owned. In the mid-19th century Marotti family purchased the land in Sant'Amico hamlet of Morro D'Alba and built a villa in the heart of the Estate. An article featured in the local agricultural newspaper dated 1886 informs us that the first vineyard of Cesare Marotti consisted of "...8.000 vines, each positioned at a distance of 1.2 metres, using the Gouyot traning system". At that time wheat and other crops were mainly cultivated in this area, but as the years and generations passed the farm landscape became more predominantly vineyards due to the natural suitability of this land to viticolture.
In 1991 Giovanni Marotti Campi started a major renovation project of the vineyards , rationalizing the production with a focus on the two most typical grapes of the area, Verdicchio and Lacrima di Morro d'Alba.
After a succesful careeer as manager his passion for this land and for the family Estate drove him to build the new winery in 1999 and along with his wife Francesca and his son Lorenzo decided to bring new life and energies to this place. Today Giovanni still manages the Estate along with Lorenzo and Francesca who also manages the agritourism Vigna Sant'Amico Country House (www.vignasantamico.it) which was build with the renovation of an old colonic house surrounded by our vineyards.

I nostri Lavoratori

Siamo fortunati ad avere un team di persone che sono con noi da ormai molti anni e che mettono in questo lavoro la nostra stessa passione.
Ivano Belardinelli è il nostro capo d'opera ed agronomo, suo padre e suo nonno hanno sempre lavorato con noi. Franco Campomaggi è con noi da 45 anni e ora anche suo figlio Mirco è dei nostri, Marco , Simone, Luca, Riccardo sono la nuova generazione che porta entusiasmo nella nostra Azienda.Dal 1999 ci avvaliamo della consulenza di Roberto Potentini come enologo.

Our Workers

We are lucky to have a team of people that have been with us for many years and that puts the same passion that we put into this work.
Ivano Belardinelli is our chief of workers and both his father and grandfather have been working with us all their life. Franco Campomaggi have been with us for over 40 years, his son Mirco is also working with us, then Marco Scarponi, Simone, Luca, Riccardo are the younger generation that brings enthusiasm in the varous positions of the company. Since 1999 Roberto Potentini is our enologyst.

Vigneti

Dei 120 ettari di proprietà attualmente 53 sono vitati. La giacitura è collinare, intorno ai 180 metri sul livello del mare.
I terreni sono di medio impasto con buona presenza di argilla. I vigneti, divisi in tre appezzamenti principali nei pressi della Villa, godono di diverse esposizioni, da Sud a Nord, da Est a Ovest. La superfice è divisa tra Lacrima e Verdicchio, con impianti che hanno dai 35 ai 10 anni. Nel '99 abbiamo poi impiantato pochi ettari di altre varietà tra le quali Montepulciano, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, che vinifichiamo per il nostro rosso I.G.T.
Come sistema di allevamento utilizziamo prevalentemente Guyot.
Consapevoli che l'ambiente sia un'eredità che ci tramandiamo di generazione in generazione pratichiamo un'agricoltura a basso impatto ambientale, non usiamo acqua per irrigare, limitiamo i trattamenti allo stretto necessario per garantire un equilibrio della pianta e del suolo e scegliamo prodotti a basso dosaggio e a basso impatto.

Vineyards

The estate totals 120 hectares, of which 53 are vineyards that lie on hillsides at approximately 180 meters above the sea level. The soil is mixed predominantly clay. The vineyards are divided into three main plots within the vicinity of the villa, with various exposures from South to North and from East to West. They are comprised mainly of indigenous varietals of Lacrima and Verdicchio which are between 10 and 35 years old. In 1999 we also introduced other varietals on a smaller scale. These include Montepulciano, Petit Verdot and Cabernet Sauvignon, all of which we use for our red IGT blend. The training system is mainly Guyot.
We care about the health of this land because we transmit the soil that we farm from one generation to the next. We aim to impact as little as possible on the environment. We do not use water for irrigation and limit our treatments to those strictly necessary, using low dosage products, hence guaranteeing an equilibrium between the vines and the soil on which they grow.

Lacrima di Morro d'Alba

ll Lacrima è un vitigno antico dai tratti semi-aromatici coltivato esclusivamente nel territorio di Morro d'Alba e comuni limitrofi. Leggenda narra che nel 1167 Federico Barbarossa lo potè apprezzare quando scelse Morro d'Alba come sua dimora durante l'assedio di Ancona. Coltivato da generazioni di contadini del luogo questo delicato ed unico vitigno ha rischiato l'estinzione. Quando nel 1985 gli venne riconosciuta la D.O.C. ne erano rimasti appena 7 ettari. Il nome Lacrima gli deriva dalla fragile buccia che a maturazione raggiunta tende a rompersi lasciando gocciolare "lacrime" viola. Non essendo stato oggetto di particolari selezioni clonali il Lacrima è un'uva difficile da gestire in vigna prima ed in cantina dopo.

Solo l'adattamento a questa terra, l'esperienza e la pazienza di chi ogni giorno la calpesta nei filari, sono in grado di portare in cantina un frutto perfettamente maturo e sano. Per far esprimere il meglio da questo vitigno occorre la massima cura in tutte le fasi produttive ed è per questo che abbiamo sempre vinificato esclusivamente le nostre uve.

Lacrima di Morro d'Alba

Lacrima is an ancient varietal with semi-aromatic qualities. It is cultivated exclusively within the countryside surrounding the medieval village of Morro d'Alba. Legend says that in 1167 Federico Barbarossa could appreciate this wine while residing in Morro d'Alba during the siege of Ancona. Being cultivated only locally, this delicate grape was at risk of extinction until 1985 when it was granted the DOC, when there were just 7 hectares of Lacrima vines remaining. The name Lacrima, which translates as "tear", is derived from the fragile skin of this grape, which upon maturity tends to burst producing violet colored tears. Not beeing a result of many clonal selections, this grape is very challenging to manage, both in the vineyards and also during the wine production.

The suitability of this land for viticulture, along with the experience of those who work in the vineyards every day helps us to bring the grapes to optimal maturation in healthy condition. We vinify exclusively our own grapes to ensure the quality at every stage of the process.

Verdicchio

I Castelli di Jesi sono 14 paesi circondati da antiche cinta murarie che sorgono sulle colline attorno alla vallata di Jesi. In un susseguirsi di borghi medievali e rinascimentali quest'area è una delle più belle delle Marche e al centro della D.O.C. del Verdicchio dei Castelli si Jesi Classico. Il Verdicchio è un vitigno molto antico, autoctono, orgoglio dell'enologia marchigiana, che in questo territorio ha trovato l'ambiente e gli uomini per dare vita a vini unici, riconosciuti tra i più importanti bianchi d'Italia.

E' estremamente versatile e come dimostra il suo disciplinare può essere interpretato in tanti modi sia in vigna che in cantina, per produrre banchi più freschi ed immediati o riserve di grande struttura e complessità note per la capacità di evolversi negli anni e di regalare grandi emozioni a chi ha voglia di attendere e ancora può essere spumantizzato o appassito. Non è un bianco aromatico, da giovane è più austero, di grande struttura, sapido e minerale con il suo inconfondibile retrogusto piacevolmente ammandorlato. In invecchiamento i suoi profumi evolvono e compare un naso molto complesso di miele di acacia, agrumi, e le tante sfumature che variano da luogo a luogo e da un produttore all'altro con una ricchezza espressiva che non stanca mai.

Verdicchio

Castelli di Jesi are a series of 14 walled villages lying on the hills surrounding the Jesi valley. The area, with its many medieval and renaissance towns, is one of the most beautiful places in the Marche and is at the center of the Verdicchio dei Castelli si Jesi Classico DOC area.

Verdicchio is a very old indigenous varietal and is the pride of Marche's enology, being recognized as one of the most important Italian white wines.

It is extremely versatile and can be processed in various ways to produce fresh young wines to full bodied reserves that can age for years developing a great complexity, or even to produce sparkling and dessert wines.

Verdicchio is not considered an aromatic grape, when young, like most wines of age worthy quality, it is more austere but does have a full bodied flavor with a pleasant almond aftertaste. With the age its bouquet evolves and become more complex, with hints of acacia honey, sage and citrus and many different flavors, varying from place to place and from one producer to another, it is a wine of which one never gets tired.

La Cantina

La moderna cantina è stata costruita nel 1999. E' una struttura funzionale a tutte le operazioni di vinificazione e affinamento dei nostri vini e alla pulizia degli ambienti. Qui vinifichiamo esclusivamente le nostre uve. La capienza è di circa 8000 ettolitri suddivisi in vasche d'acciano da 100,75,50,25 Hl, quindi di piccole dimensioni e termocondizionate per avere una gestione ottimale delle temperature in fase di fermentazione e per poter vinificare separatamente le uve provenienti dalle diverse particelle e con diverse caratteristiche. Utilizziamo presse pneumatiche per una pressatura soffice che ostacola i danni alle parti dure degli acini ed evita il rilascio di sostanze non desiderate. Per i bianchi usiamo ormai da anni procedimenti di iperriduzione che limitano il contatto del frutto e dei mosti con l'ossigeno, usiamo il ghiaccio secco in vigna durante la raccolta in cassette e all'arrivo in cantina utilizziamo un impanto di azoto per abbattere la temperatura dei grappoli ed evitare fenomeni fermentativi. Sotto la cantina, scavata nel suolo per favorire temperature costanti, conserviamo le barriques di rovere francese nelle quali affiniamo una piccola parte dei nostri vini. In un piano superiore, sempre a temperature controllate, stocchiamo le bottiglie in maniera ottimale, a riparo da sbalzi di temperatura. Nel 2010 abbiamo installato sul tetto pannelli solari a copertura totale del fabbisogno energetico.

The Winery

The winery was built in 1999. It is a modern facility that helps us to optimize every stage of the vinification and ageing of our wines and to keep the ambient clean. Here we vinify exclusively our grapes. It has a capacity of 8000 hectoliters divided into small thermo-conditioned stainless steel tanks of 100,75,50,25 Hl, in order to have a better control of the temperatures during the fermentation and to separately vinify the grapes from different vineyards.
We use pneumatic press where the hand-picked grapes are softly crushed without the crushing of the seeds and other solid parts. For the white wines we use reductive techniques to preserve the vibrant, fresh varietal grape character, we use dry ice during the harvest and azote in the winery to lower the grapes temperature and lessen the oxidation of the flavors. Beneath the winery, we built an underground cellar where we keep the french oak barrels used for the ageing of some of our reserves. We store the bottles in a warehouse in the upper-floor of the winery in a temperature controlled environment providing optimal ageing conditions. In 2010 we have installed solar panels achieving energy self-sufficiency.

I NOSTRI VINI OUR WINES

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO

Uve/Grapes:
Verdicchio

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

Uve/Grapes:
Verdicchio

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO DOCG CLASSICO RISERVA

Uve:/Grapes:
Verdicchio

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

Uve/Grapes:
Lacrima

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE

Uve/Grapes:
Lacrima

MARCHE ROSSO IGT

Uve/Grapes:
50% Petit Verdot
25% Montepulciano
25% Cab. S.

MARCHE ROSATO IGT

Uve/Grapes:
Lacrima

SPUMANTE BRUT ROSE'

Uve/Grapes:
Lacrima

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO

Uve/Grapes:
Verdicchio

MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

Uve/Grapes:
Lacrima

VINI BIANCHI / WHITE WINES

VINI ROSSI / RED WINES

VINO ROSATO
ROSè WINE

SPUMANTE ROSE'
SPARKLING ROSE'

NATURALI DOLCI
NATURALLY SWEET

100% DALLE NOSTRE UVE

100% ESTATE GROWN GRAPES

ALBIANO
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Verdicchio;
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest;
Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot;
Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha
Vendemmia: Primi di Settembre, a mano in cassette
Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in iper-riduzione in vasche d'acciaio a 15°C
Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio e 3 in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13% vol.;
Acidità totale: 6,5;
Ph: 3,30;
Zuccheri: 0,4 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli. Profumi di fiori gialli, pesca, mela verde e gelsomino, con diffusa mineralità.
Asciutto, sapido, fresco, fruttato di grande bevibilità.
Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, frutti di mare, pesce, insalate verdi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Verdicchio;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: North-West / North-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 2.300 vines/hectare
Harvest: Beginning of September, hand harvested in small crates using dry ice to prevent oxydation;
Vinification: Soft crushing, fermented with reductive techniques zin stainless steel at 15°C.
Ageing: 6 months in stainless steel, 3 in bottle.

WINE ANALYSIS

Alchol: 13% vol.;
Total acid: 6,5;
Ph: 3,30;
Sugars: 0,4 g/l

TASTING NOTES

IBright straw yellow color with light green reflections. Aromas of yellow flowers, peach, green apple, jasmine with mineral hints.
Dry, savory, fresh, fruity with great drinkability.
Serving temperature 14° approx. as aperitif, pasta and rice dishes, seafood salads, fish, green salads.

LUZANO
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC SUPERIORE

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Verdicchio
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest;
Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha
Vendemmia: Metà Settembre, a mano in cassette.
Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili per 5 mesi.
Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.;
Acidità totale: 6;
Ph: 3,30;
Zuccheri: 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumi di acacia, ginestra, fiori di campio e camomilla con tipiche note di mandorla amara.
Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato.
Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, pesce, carni bianche.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.C. Superiore
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Verdicchio;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: North-West / North-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 2.300 vines/hectare
Harvest: Mid September, hand harvested in small crates.
Vinification: Soft crushing, fermented in stainless
steel at 15°C, sur lie ageing for 6 months.
Ageing: 6 months in stainless steel, 3 in bottle.

WINE ANALYSIS

Alchol: 13,5% vol.;
Total acid: 6,00;
Ph: 3,30;
Sugars: 2 g/l

TASTING NOTES

Straw yellow color with light green reflections.
Aromas of acacia, broom and wildflowers, chamomile with typical hints of almond.
Dry, savory, mineral, with hints of green apple and pleasant almond finish. Serving temperature 14°C approx, as aperitif, pasta and rice dishes, fish, white meat.

SALMARIANO
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO DOCG RISERVA

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva DOCG
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Verdicchio
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Nord/Ovest; Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha
Vendemmia: Tardiva a Metà Ottobre, a mano in cassette
Vinificazione: Pressatura soffice, breva permanenza sulle bucce, fermentazione in vasche d'acciacio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento.
Affinamento: 12 mesi in vasca d'acciaio ed un 20% affinato per lo stesso periodo in piccole botti di rovere francese.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14% vol.;
Acidità totale: 6;
Ph: 3,50;
Zuccheri: 3 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati.
Profumi di ginestra, sambuco, note marine e minerali, un tocco di vaniglia, capaci di grandi evoluzioni in invecchiamento.
Bocca di grande struttura, con spalla acida a sostegno dei richiami fruttati, sapido e minerale, di grande equilibrio e lungo nel finale.
Servire a 14°C con primi piatti elaborati, pesce, carni bianche, zuppe.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Castelli di Jesi Verdicchio Classico DOCG Riserva
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Verdicchio;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: North-West / North-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 2.300 vines/hectare
Harvest: Mid October, hand harvested in small crates using
dry ice to prevent oxydation;
Vinification: Soft crushing, few hours of skin contact, fermented in stainless steel at 15°C, aging sur lie.
Ageing: 12 months in stainless steel, 20% aged for the same amount of time in small oak barrels.

WINE ANALYSIS

Alchol: 14% vol.:
Total acid: 6,00;
Ph: 3,50;
Sugars: 3 g/l

TASTING NOTES

Bright straw yellow color with light gold reflections.
Aromas of broom and elderflower, marine and mineral hints with a delicate touch of vanilla, great evolution during aging.
Full bodied, with good acidity to balance the fruitiness, sapid and mileral, well balanced and long finish. Serving temperature 14° approx with elaborated first courses, fish, white meat, soups.

RUBICO
LACRIMA DI MORRO D'ALBA
DOC

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Lacrima;
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud-Sud/Est;
Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot;
Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha
Vendemmia: metà Settembre, a mano in cassette
Vinificazione: In acciaio, 10% fermentazione dei grappoli interi
con macerazione carbonica, 90% fermentazione classica sulle bocce
Affinamento: 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13% vol.;
Acidità totale: 5,00;
Ph: 3,30;
Zuccheri: 1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Caratteristici profumi di rosa, violetta, mirto e cannella. All'assaggio fresco e fruttato, asciutto e velllutato con note balsamiche, di medio corpo e buona acidità, piacevolmente tannico.
Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, arrosti di carni bianche, salumi, grigliate o zuppe di pesce.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Lacrima;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: South / South-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 3.450 vines/hectare
Harvest: Mid September hand harvested in small crates;
Vinification: 10% whole-cluster fermentation with carbonic maceration, 90% classic fermentation on skins in stainless steel
Ageing: 3 months in stainless steel vessels, 3 months in bottle.

WINE ANALYSIS

Alchol: 13% vol.;
Total acid: 5,00;
Ph: 3,30;
Sugars: 1 g/l

TASTING NOTES

Intense ruby red with violet reflections. Aromas of rose, violets, geranium, myrtle and cinnamon. Fresh and fruity on the palate, dry and velvety with balsamic notes, medium body and good acidity, pleasantly tannic.
Serving temperature 18°C approx. with elaborated first courses, roasted white meat, cold meat, grilled fish or fish soup.

ORGIOLO
LACRIMA DI MORRO D'ALBA
DOC SUPERIORE

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC Supeopre
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Lacrima
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud-Sud/Est;
Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot;
Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha
Vendemmia: fine Settembre, a mano in cassette
Vinificazione: pressatura soffice, macerazione a contatto con le bucce per 10-14 giorni, fermentazione in vasche d'accaio a 18°
Affinamento: 12 mesi in piccole botti usate di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Lacrima;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: South / South-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 3.450 vines/hectare
Harvest: Late September hand harvested in small crates;
Vinification: Soft crushing, maceratin on the skins for 10-14 days, fermented in stainless steel 18°.
Ageing: 12 months in small used french oak barrels, aged 6 months in bottle.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.;
Acidità totale: 5,00;
Ph: 3,30;
Zuccheri: 2 g/l

WINE ANALYSIS

Alchol: 13,5% vol.;
Total acid: 5,00;
Ph: 3,30;
Sugars: 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Caratteristici profumi di rosa,mora, pepe rosa e bacche di ginepro con un tocco elegante di spezie orientali. All'assaggio fruttato e speziato, con tannini morbidi e persistente con un finale pulito. Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, petto d'anatra, tacchino, carni arrosto di agnello, maiale e coniglio.

TASTING NOTES

Intense ruby red with violet reflections. Aromas of rose, blackberry, pink pepper and juniper berries, with hints of oriental spices.
Nicely fruity and spicy on the palate, with smooth tannins, long velvety finish. Serving temperature 18°C approx. with elaborated first courses, duck breast, turkey, roasted meat, lamb, pork and rabbit.

MARCHE IGT ROSATO

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Marche IGT Rosato
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Lacrima;
Tipologia di terreno: Misto con prevalenza di argilla e sabbia
Esposizione: Sud-Sud/Est;
Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot;
Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha
Vendemmia: primi di Settembre, a mano in cassette
Vinificazione: Brevissima macerazione e fermentazione in vasche di acciaio a 18°C
Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12% vol.;
Acidità totale: 6 ;
Ph: 3,30;
Zuccheri: 1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore petalo di rosa. Caratteristici profumi di rosa, violette, ribes e fragoline di bosco. All'assaggio fresco e fruttato, con una morbidezza bilanciata dall'acidità. Di grande bevibilità.
Servire a 16° circa con primi piatti di mare, fritture di pesce, pesce in umido o come aperitivo.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Marche IGT Rosato
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Lacrima;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: South / South-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 3.450 vines/hectare
Harvest: Early september hand harvested in small crates;
Vinification: Short maceration and fermentation in
stainless steel at 18°C.
Ageing: 4 months in stainless steel vessels, 2 months in bottle.

WINE ANALYSIS

Alchol: 12% vol.;
Total acid: 6,00;
Ph: 3,30;
Sugars: 1 g/l

TASTING NOTES

Rose petal color. Characteristic aromas of rose, violets, ribes, wild
strawberries. Fresh and fruity on the palate, soft and balanced by the acidity with great drinkability.
Serving temperature 16°approx, with seafood first courses, fried fish, fish soups or as aperitif.

SPUMANTE
BRUT ROSE'

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Spumante Rosato Brut – Metodo Charmat
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Lacrima;
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud-Sud Est;
Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot;
Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha
Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette
Vinificazione: in bianco dalle uve Lacrima
Presa di spuma: In autoclave con metodo Charmat per preservare la freschezza dei caratteristici aromi floreali del vitigno
Affinamento: 6 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12% vol.;
Acidità totale: 7 ;
Ph: 3,20
Zuccheri: 10 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Al colore petalo di rosa, brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza. Profumi di viola, rose selvatiche , mela golden e note di salvia. Al palato secco, armonico e fresco, con descrittori di ribes e mandorle dolci. Servire a 12°C come aperitivo, con fritti, crostacei e arrosti di pesce o antipasti.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Spumante Brut Rosè
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Lacrima;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: South / South-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 4.100 vines/hectare
Harvest: Early September, hand harvested in small crates;
Vinification: Vinification of Lacrima grapes without the skins
Prise de mousse: Charmat method to preserve the freshness
Ageing: 6 months in bottle

WINE ANALYSIS

Alchol: 12% vol.;
Total acid: 7,20;
Ph: 3,30;
Sugars: 12 g/l

TASTING NOTES

Rose petal color. The mousse is soft, with violet reflections, fine perlage, zmedioum intensuty and persistent.
Bouquet of violets, wild roses and golden apples.
Dry, harmonious and fresh, with notes of blackurrants and sweet almonds.
Serving temperature 12° C approx. with fried or roasted fish, with starters or as aperitif.

DONDERE'
MARCHE IGT
ROSSO

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Marche IGT Rosso
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Petit Verdot 50%, Montepulciano 25%, Cabernet S.25%
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud / Sud-Ovest; Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha
Vendemmia: Fine Settembre,inizio Ottobre a mano in cassette
Vinificazione: In vinificatori orizzontali per 6 giorni a
contatto con le bucce a 20°. La fermentazione finisce in acciaio
Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere francese, almeno 12 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14% vol.;
Acidità totale: 5,00;
Ph: 3,30;
Zuccheri: 1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso.
Profumi di mora e sottobosco, pepe nero, liquirizia, chiodi di garofano, note balsamiche.
Di struttura al palato, fruttato e speziato, asciutto con tannini morbidi e persistente con un finale pulito.
Servire a 18° circa con carni alla brace, cacciagione, formaggi stagionati.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Marche I.G.T. Rosso
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Petit Verdot 50% – Montepulciano 25% -Cab.S.25%;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: South / South-West;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Cordon Spur;
Vine density: 4.100 vines/hectare
Harvest: Late September hand harvested in small crates;
Vinification: in horizontal rotor-vinificator for 6 days in contact with the skins at 20°C. The fermentation ends in stainless steel
Ageing: 12 months in stainless steel vessels, and at least 12 months in bottle.

WINE ANALYSIS

Alchol: 14% vol.;
Total acid: 5,00;
Ph: 3,30;
Sugars: 2 g/l

TASTING NOTES

Intense ruby red. Aromas of blackberry and undergrowth, black pepper, liquorice, cloves scents and balsamic notes.
Full bodied, dark fruits and spicy, dry with soft tannins, elegant with persistent and clean finish.
Serving temperature 18°C approx. roasted or grilled meat, game, seasoned cheese.

XYRIS
MOSTO DI UVE
PARZIALMENTE FERMENTATO

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Mosto di uve parzialmente fermentato
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Lacrima
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud-Sud Est; Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha
Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette
Vinificazione: Macerazione a freddo senza fermentazione alcolica
Presa di Spuma: Metodo charmat direttamente dal mosto per preservare la freschezza degli aromi
Affinamento: 2 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 6,5% vol.;
Acidità totale: 5,5 ;
Ph: 3,20
Zuccheri: 130 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza.
Profumi intensi di viola, rose selvatiche e sottobosco.
Al palato dolce, armonico e di buona freschezza, con descrittori di marasca, amarena, ribes.
Servire a 14°C con dolci secchi, pasta di mandorle, panettone, dolci alla frutta o come aperitivo.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Denominazione: Mosto di uve parzialmente fermentato
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Lacrima
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud-Sud Est; Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha
Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette
Vinificazione: Macerazione a freddo senza fermentazione alcolica
Presa di Spuma: Metodo charmat direttamente dal mosto per preservare la freschezza degli aromi
Affinamento: 2 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 6,5% vol.;
Acidità totale: 5,5 ;
Ph: 3,20
Zuccheri: 130 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza.
Profumi intensi di viola, rose selvatiche e sottobosco.
Al palato dolce, armonico e di buona freschezza, con descrittori di marasca, amarena, ribes. Servire a 14°C con dolci secchi, pasta di mandorle, panettone, dolci alla frutta o come aperitivo.

ONYR
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito
Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Uve: Verdicchio
Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Est-Nord/Est; Altitudine: 180 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha
Vendemmia: appassimento dei grappoli in vigna, raccolta a fine
Novembre – primi di Dicembre
Vinificazione: Breve macerazione delle bucce e fermentazione termocontrollata in acciaio a 15°C
Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere francese a media tostatura, almeno 24 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14,5% vol.;
Acidità totale: 6 ;
Ph: 3,30;
Zuccheri: 50 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo oro tendente all'ambrato. Al naso fiori gialli, frutta candita, pesche sciroppate e pinoli. Al palato morbido, tendente al dolce, con sentori di albicocche e pere al forno, note di vaniglia e finale
leggermente ammandorlato. Servire a 14° con dolci secchi, pastadi mandorle, formaggi o torte al formaggio, foi gras o da solo come vino da meditazione.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Passito
Production area: Morro d'Alba (AN) – ITALY
Grapes: Verdicchio;
Soil: Mixed mostly clay
Exposition: East/ North-East;
Altitude: 180 mt. a.s.l.
Training system: Guyot;
Vine density: 2.300 vines/hectare
Harvest: Ripening and withering in the vineyard, hand picked in late November;
Vinification: Short maceration on the skins and temperature controlled fermentation in stainless steel at 15°C.
Ageing: 12 months in small oak barrels medium toasted and at least 12 months in bottle.

WINE ANALYSIS

Alchol: 14,5% vol.;
Total acid: 6;
Ph: 3,50;
Sugars: 50 g/l

TASTING NOTES

Deep golden yellow tending to amber. Nose of yellow flowers, candied fruits, peaches and syrup, pine seeds. On the palate is round, almost sweet, full bodied wuth hints of apricots and backed pears, vanilla and almond finish.
Serving temperature 14°C approx. with dry cakes, chees and cheese cakes, foi gras or on its own as a meditation wine.

Milano
Venezia
ITALIA
MARE
ADRIATICO
Firenze
MAR
Ancona
Pisa
MORRO D'ALBA
CHE
CORSICA
MARE
Roma
Napoli
SARDEGNA
TIRRENO
10
12
14
16
44
42
40

Adriatic Sea
Morro d'Alba
Senigallia
Rocca Roveresca
Borgo Catena
Borgo Passera
Case Marcelli
Marzocca
Montignano
Il Gelso
Case Pioppi
Grottino
Gaggiola
Marina di Rocca Priora
Montemarciano
Falconara Marittima
Palombina
Torrette
Ancona
Castelferretti
Monte San Vito
Chiaravalle
Barcaglione
Grancetta
Camerata Picena
San Marcello
Casine di Paterno
Monteferro
Ghettarello
Paterno
Castel d'emilio
Sappanico
Gallignano
Monsano
Sant'Ubaldo
La Chiusa
Montesicuro
NON SINE CAMPIS