Baccaloro

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Zona di produzione:
Corinaldo - Marche
Territorio: collinare a 20 Km dal mare
Altitudine: 150 m s.l.m.
Esposizione: nord-est
Natura del terreno:
calcareo-argilloso
Vitigno: Verdicchio 100%
Anno di impianto del vigneto:
in parte 2004, in parte 2005
Forma di allevamento: a spalliera
Tipo di potatura:
Guyot monolaterale
Numero viti per ettaro: 6000 piante
Produzione media per pianta:
1,800 Kg di uva
Vendemmia: raccolta manuale
Vinificazione: fermentazione
a temperatura controllata in serbatoi
in acciaio inox per circa 10/15 giorni
Maturazione: in serbatoi
in acciaio inox per 3 mesi e
successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:
Corinaldo - Marches
Territory: *hilly, 20 km from the sea*
Altitude: *150 m above sea level*
Exposure: *north-east*
Soil type: *lime-clay*
Grape variety: *100% Verdicchio*
Year of planting: *part in 2004 and part in 2005*
Vine training system: *Espalier*
Pruning Type: *single Guyot*
Density per hectare: *6000 vines*
Average yield per vine: *1.8 kg*
Harvest: *manual*
Vinification: *Fermentation with maceration in stainless steel vats for 10-15 days at controlled temperature*
Maturation: *in stainless steel vats for 3 months, followed by bottle-ageing.*

Poggio Casalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Zona di produzione:
Corinaldo - Marche
Territorio:
collinare a 20 Km dal mare
Altitudine: 200 m s.l.m.
Esposizione: est
Natura del terreno: calcareo-argilloso
Vitigno: Verdicchio 100%
Anno di impianto del vigneto:
in parte alla fine degli anni '60,
in parte nel 2005
Forma di allevamento: a spalliera
Tipo di potatura: in parte Guyot bilaterale, in parte Guyot monolaterale
Numero viti per ettaro: in parte 1300 piante, in parte 6000 piante
Produzione media per pianta:
1,500 Kg di uva
Vendemmia: raccolta manuale
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per una durata di circa 15 giorni
Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:
Corinaldo - Marches
Territory: *hilly, 20 km from the sea*
Altitude: *200 m above sea level*
Exposure: *east*
Soil type: *lime-clay*
Grape variety: *100% Verdicchio*
Year of planting: *part at the end of 1960s and part in 2005*
Vine training system: *Espalier*
Pruning Type: *partly double Guyot and partly single Guyot*
Density per hectare: *partly 1300 vines and partly 6000 vines*
Average yield per vine: *1.5 kg*
Harvest: *manual*
Vinification: *Fermentation in stainless steel vats for 15 days at controlled temperature*
Maturation: *in stainless steel vats for 6 months, followed by bottle-ageing.*

Primo Latere

Marche Sauvignon
IGT

Zona di produzione:
Corinaldo - Marche
Territorio: collinare a 20 Km dal mare
Altitudine: 130 m s.l.m.
Esposizione: nord-est
Natura del terreno:
calcareo-argilloso
Vitigno: Sauvignon Blanc 100%
Anno di impianto del vigneto:
2004-2005
Forma di allevamento: a spalliera
Tipo di potatura:
Guyot monolaterale
Numero viti per ettaro: 6000 piante
Produzione media per pianta:
1,300 Kg di uva
Vendemmia: raccolta manuale
Vinificazione: fermentazione
a temperatura controllata in serbatoi
in acciaio inox per circa 10/15 giorni
Maturazione: in serbatoi
in acciaio inox per 5 mesi e
successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:
Corinaldo - Marches
Territory: *hilly, 20 km from the sea*
Altitude: *130 m above sea level*
Exposure: *north-east*
Soil type: *lime-clay*
Grape variety: *100% Sauvignon Blanc*
Year of planting: *2004-2005*
Vine training system: *Espalier*
Pruning Type: *single Guyot*
Density per hectare: *6000 vines*
Average yield per vine: *1.3 kg*
Harvest: *manual*
Vinification: *Fermentation with maceration in stainless steel vats for 10-15 days at controlled temperature*
Maturation: *in stainless steel vats for 5 months, followed by bottle-ageing.*

Rubideo

Rosso Piceno DOC

Zona di produzione:
Corinaldo - Marche
Territorio:
collinare a 20 Km dal mare
Altitudine: 250 m s.l.m.
Esposizione: est, sud-est
Natura del terreno:
calcareo-argilloso
Vitigno: Montepulciano 80% - Sangiovese 20%
Anno di impianto del vigneto:
in parte 2001, in parte 2002
Forma di allevamento: a spalliera
Tipo di potatura:
cordone speronato bilaterale
Numero viti per ettaro: 6000 piante
Produzione media per pianta:
1,300 Kg di uva
Vendemmia: raccolta manuale
Vinificazione: fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni
Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:
Corinaldo - Marches
Territory: *hilly, 20 km from the sea*
Altitude: *250 m above sea level*
Exposure: *east, south-east*
Soil type: *lime-clay*
Grape variety:
80% Montepulciano - 20% Sangiovese
Year of planting: *part in 2001 and part in 2002*
Vine training system: *Espalier*
Pruning Type: *bilateral spur cordon*
Density per hectare: *6000 vines*
Average yield per vine: *1.3 kg*
Harvest: *manual*
Vinification: *Fermentation with maceration in stainless steel vats for 10 days at controlled temperature of 25°C*
Maturation: *in stainless steel vats for 4 months, followed by bottle-ageing.*

Torrile

Marche Rosso IGT

Zona di produzione:
Corinaldo - Marche
Territorio: collinare a 20 Km dal mare
Altitudine: 250 m s.l.m.
Esposizione: est, sud-est
Natura del terreno:
calcareo-argilloso
Vitigno: Montepulciano 100%
Anno di impianto del vigneto:
in parte 2001, in parte 2002
Forma di allevamento: a spalliera
Tipo di potatura:
cordone speronato bilaterale
Numero viti per ettaro: 6000 piante
Produzione media per pianta:
900 gr di uva
Vendemmia: raccolta manuale
Vinificazione: fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 28° in serbatoi in acciaio inox per circa 15 giorni
Maturazione: il 70% in serbatoi in acciaio inox, il 30% in botti barriques di rovere francese per circa 12 mesi. Dopo l'assemblaggio, affinamento in bottiglia.

Production area:
Corinaldo - Marches
Territory: *hilly, 20 km from the sea*
Altitude: *250 m above sea level*
Exposure: *east, south-east*
Soil type: *lime-clay*
Vine: *Montepulciano 100%*
Year of planting: *a part in 2001 and the rest in 2002*
Training: *espalier*
Pruning type: *bilateral spur cordon*
Number of vines per hectare:
6000 plants
Average yield per plant:
900 g grapes
Harvest: *manual*
Vinification: *fermentation at a controlled temperature of 28° in stainless steel vats, with maceration for 15 days*
Ageing: *70% in stainless steel vats, 30% in French oak barriques for 12 months. After assemblage it is refined in the bottle.*

Zizzero

Rosso Conero DOC

Zona di produzione:
Ancona - Marche
Territorio: collinare a 1 Km dal mare
Altitudine: 80 m s.l.m.
Esposizione: est, nord-est
Natura del terreno:
calcareo-argilloso
Vitigno: Montepulciano 100%
Anno di impianto del vigneto:
in parte 2004
Forma di allevamento: a spalliera
Tipo di potatura: in parte Guyot bilaterale, in parte Guyot monolaterale
Numero viti per ettaro: 6000 piante
Produzione media per pianta:
1,300 kg di uva
Vendemmia: raccolta manuale
Vinificazione: fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni
Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:
Ancona - Marches
Territory: *hilly, 1 km from the sea*
Altitude: *80 m above sea level*
Exposure: *east, north-east*
Soil type: *lime-clay*
Grape variety:
100% Montepulciano
Year of planting: *part in 2004*
Vine training system: *Espalier*
Pruning Type: *partly double Guyot and partly single Guyot*
Density per hectare: *6000 vines*
Average yield per vine: *1.3 kg*
Harvest: *manual*
Vinification: *Fermentation with maceration in stainless steel vats at controlled temperature of 25°C for 10 days*
Maturation: *in stainless steel vats for 6 months, followed by bottle-ageing.*