



Ettari vitati:
20



Bottiglie prodotte:
200.000



Tipo di agricoltura:
Conduzione
biologica



VITICOLTORI DE CONCILIIS

Prignano Cilento (Salerno)

Veniamo da un luogo benedetto dal cielo e dall'affezione, talvolta dalla frenesia nel ricavarne sostentamento, dove un argine di pietre a secco si erge a difendere la vita di un solo albero. Veniamo da un luogo che ha avuto e che ha ancora bisogno di tenerezza dove un solo filare di vigna è il pen-

tagramma di uno spartito del canto di millenni, il canto di uomini e donne che un tempo chiamavamo tristi. Quegli uomini e quelle donne provano a camminare su questa terra leggeri, evitando di scalfire il destino, come il vento l'accarezzano con un canto di ringraziamento. Questi uomini e queste don-

ne ora dirigono la voce verso una passione diversa un nuovo modo di essere cilentani e ridono perché ridere è una preghiera alla vita.



new

0,75 lt

PURPLE HAZE

Aglianico 100 %



LOVE

0,75 lt

SELIM

SPUMANTE BRUT N.V.

Aglianico 90%, Fiano 10%



2018

VINI BUONI D'ITALIA
slow wine
Vino quotidiano

0,75 lt

BACIOILCIELO BIANCO

PAESTUM BIANCO I.G.P.

Fiano 85%, Falanghina 10%, Moscato 5%



0,75 lt

FALANGHINA

BENEVENTANO I.G.P.

Falanghina 100 %

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilloso e calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione con lieviti naturali in vasca d'acciaio a temperatura controllata con macerazione per 11 giorni.

Affinamento: 12 mesi 50% in acciaio e 50% in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di pepe, prugna e visciole. Al palato è caldo e morbido con tannini presenti e ben integrati.

Provenienza: Agropoli e Torchiara (SA), 300 m slm, suolo argilloso, arenaria e marna

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Di colore giallo paglierino al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una elegante sapidità.

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di settembre, pressatura soffice dei grappoli per il 50% e decantazione statica del mosto, l'altro 50% macerazione per 24 ore.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso intenso e fresco di media aromaticità. Si denotano sentori di pera, pesca e frutta tropicale. Al palato fresco e di medio corpo.

Provenienza: Benevento (SA), 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 4 mesi in acciaio sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso spiccano sentori di agrumi e gelsomino. Al palato avvolgente e mediamente caldo, chiude fresco e lungo.



GRECO DI TUFO
D.O.C.G.
Greco di Tufo 100 %

Provenienza: Montedusco (SA), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo.
Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è avvolgente, note di mela verde e mela cotogna. Al palato è pieno, sapido e minerale.



DONNALUNA BIANCO
PAESTUM FIANO I.G.P.
Fiano 100% Biologico

Provenienza: Destre, Perella (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia prima decade di Settembre, pressatura soffice dei grappoli interi seguita da decantazione statica del mosto; avvio della fermentazione in vasca d'acciaio.
Affinamento: 6 mesi in acciaio su fecce fini e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino dai riflessi verdi e dorati. Al naso dominano i profumi della macchia mediterranea, le note di tiglio e biancospino. Non mancano sentori di agrumi e frutta a polpa gialla. Al palato è pieno e cremoso, minerale e fresco, con piacevole persistenza.



PERELLA
PAESTUM FIANO I.G.P.
Fiano 100% Biologico

Provenienza: Perella (SA), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo
Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti naturali, 8 giorni di macerazione.
Affinamento: 70% in Tonneau, 30% in barrique per 10 e 12 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino carico, al naso intenso e complesso, con sentori di pera e pesca, camomilla e zagara. Al palato fresco e sapido pieno ed elegante.



BACIOILCIELO ROSSO
PAESTUM ROSSO I.G.P.
Aglanico 85%, Primitivo 15%

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.
Vinificazione: Vendemmia nell'ultima decade di Settembre, fermentazione in acciaio con 7 giorni di macerazione.
Affinamento: 12 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino carico, al naso è ricco di sentori come rosa, frutta rossa e sottobosco affiancati da sfumature minerali e terrose. Al palato è morbido e rotondo con una bella dose di freschezza e tannini morbidi e vellutati.



DONNALUNA ROSSO
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.
Aglanico 100% Biologico

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 250 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione in acciaio con 10 giorni di macerazione.
Affinamento: 18 mesi, 70% in acciaio e 30% in botti da 30HL. 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino splendente con lampi purpurei, al naso regala spunti aromatici fruttati di sottobosco e di visciole, intersecati ad impronte di fiori appassiti e di spezie orientali. In bocca si percepisce un bel calore, ma subito smorzato da umori freschi e morbidi e da un richiamo balsamico ed avvolgente. Raffinate le essenze sapide, terrose e polpose. Tannini già parzialmente adomesticati.



NAIMA
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.
Aglanico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Ottobre, fermentazione in acciaio termocontrollata con macerazione delle bucce per 15 giorni.
Affinamento: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in tonneau, e 12 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato vivace e lucido. Al naso esprime frutta matura e sottobosco, grafite, sentori floreali e di macchia mediterranea.
Tra i terziari dominano il cuoio, il tabacco, la liquorizia e le fave di cacao. Al palato rivela un perfetto equilibrio tra le diverse componenti. Voluminoso e avvolgente, dal tannino delicato, dotato di ampia freschezza e di intensa persistenza.



2011
VINI BUONI D'ITALIA ★★★
BIBENDA ♥♥♥♥♥
Aschung 91/100
2009
VINI BUONI D'ITALIA ★



NAIMA WILLBURGER
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.
Aglanico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 250 m slm, suolo argilloso, calcareo.
Vinificazione: Vendemmia verso metà Ottobre, fermentazione in acciaio, 15 giorni di macerazione.
Affinamento: 12 mesi in acciaio, 5 anni in botte grande da 30HL e 3 anni in bottiglia.
Di colore rosso granato vivace, al naso è complesso con sentori di frutta, sottobosco, timo e more, emerge una parte terziaria di tabacco, liquorizia cuoio e pepe. Al palato rotondo e minerale dal tannino vellutato, molto intenso e persistente.





NICODEMI

Notaresco (Teramo)

La materia vuole chi è capace di darle forma.

Senza il gesto dell'uomo, la materia non può essere nulla. Mettere mano ai frutti della terra e renderli unici con un'interpretazione che è solo la nostra, come uno scultore che sbozza fuori la sua anima dal marmo. Con gesti attenti e rispettosi delle uve, l'espe-

rienza ci aiuta a farle diventare vino senza forzature e con il minimo intervento, per un risultato capace di durare nel tempo.

Per fortuna questo lavoro ci ha reso degli eterni insoddisfatti. E così ogni anno a inseguire la vendemmia perfetta, come l'onda per i surfisti.

Ma il vino perfetto è sempre quello della prossima annata. E ogni anno i nostri gesti raccontano una storia vissuta tante volte e mai uguale: l'aspettativa che cresce mentre nascono le prime foglie, quando i grappoli maturano, quando assaggiamo il vino dalla botte con la speranza che sia quello che avevamo

in testa. La grande utopia che ci accompagna, l'aspetto più magico ed affascinante del far vino: godere del conflitto tra la qualità desiderata e quella percepita. Fare il vino richiede molta pazienza, rispetto della tradizione e velocità d'innovazione. Ci piace che i nostri vini parlino con fierezza la lingua

della territorio che li produce. Perché allora non provare a liberarli da tutte quelle lavorazioni imposte da gusti e tendenze? La sfida vera era ritrovare l'autenticità e l'essenza dei frutti della terra. Montepulciano e Trebbiano, soltanto loro e il loro carattere. Less is more.



Ettari vitati:
30



Bottiglie prodotte:
250.000



Tipo di agricoltura:
Biologico



2015



LE MURATE

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione sui lieviti per 3 mesi
Affinamento: in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino, al naso profumi intensi di fiori bianchi con note agrumate. Al palato equilibrato e scorrevole, fresco con una nota sapida che conquista.

NOTARI

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a bassa temperatura per 15 giorni, maturazione sui lieviti per 6 mesi
Affinamento: 4 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino, al naso si nota un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche. Al palato una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiusura con nota minerale persistente.

COCCIOPESTO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, le uve vengono diraspate senza essere pigiate nel cocchiopesto dove finiscono la fermentazione.
Affinamento: in cocchiopesto e 2 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino, al naso delicate note floreali ed erbe aromatiche. Al palato spiccata vena sapida e minerale. Grande forza espressiva e finezza.

LE MURATE

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, macerazione a freddo per 24 ore, fermentazione in acciaio a basse temperature
Affinamento: in acciaio per 3 mesi e 1 mese in bottiglia.
 Di colore rosso rinascimentale, al naso spiccano note di fragola e melograno. Al palato stupisce l'equilibrio tra morbidezza, acidità e mineralità. Finale che riporta a note di lampone.



0,75 lt

LE MURATE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm

Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, 6/7 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio, leggera filtrazione.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di amarene, more, ribes, ma anche petali di rosa e pepe nero. Al palato un tannino morbido che sostiene un vino voluminoso. Buona sapidità fusa con una nota acida che lo rende fresco a lungo.



0,75 lt

NOTARI COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm

Vinificazione: Vendemmia manuale a inizio/metà Ottobre, 10 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio. Il vino viene poi passato in botti di rovere dove svolge la malolattica

Affinamento: 1 anno in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa come mora, mirtillo e ribes, spezie e liquirizia. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.



0,75 lt

NEROMORO COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G.

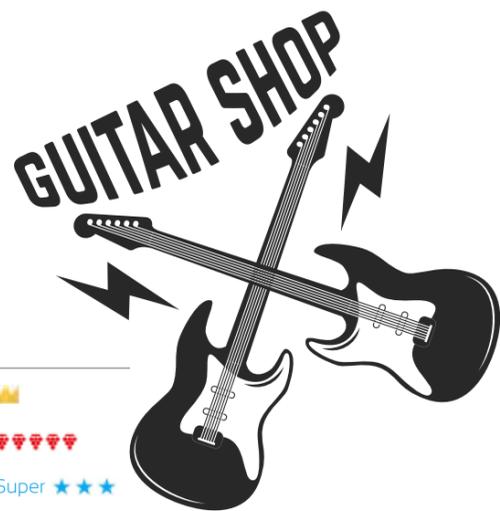
Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Ottobre, 15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in tini verticali.

Affinamento: 18 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Di colore rosso rubino intenso, al naso offre un ampio ventaglio, dalla mora ai mirtillo, poi ribes pepe rosso e liquirizia con un accento balsamico. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.



2013

VINI
BACONI
D'ITALIA



BIBENDA



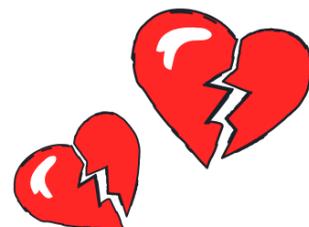
I VINI di
VERONELLI

Super ★★★★★

Wine & Wine

95/100

VITAE





LE ROSE

Genzano di Roma (Roma)

L'Azienda Agricola Le Rose è una piccola cantina biologica a gestione familiare. La lavorazione e la produzione, dall'acino alla bottiglia, sono fatte da noi, sulla nostra terra. La storia della nostra azienda inizia nel 2003 dal desiderio di creare un'impresa genuina e innovativa in un territorio che produce vino da più di

duemila anni. In questa piccola tenuta di fronte al mare, alle pendici del Vulcano laziale, tra le colline dei Castelli Romani, sotto la guida dell'enologo Luca D'Attoma abbiamo creato un'azienda che unisce tradizione e innovazione. Crediamo nella ricerca della qualità a tutti i costi, per questo ci

impegnamo nella creazione di prodotti d'eccellenza utilizzando le migliori risorse della tecnologia, rispettando e proteggendo il nostro territorio. Amare il territorio significa prima di tutto proteggerlo. Fin dall'inizio, quindi, la scelta del metodo biologico ci è sembrata la via più "naturale"

da intraprendere per valorizzare i nostri prodotti e i nostri vigneti. L'agricoltura biologica rispetta l'ambiente, il suolo e preserva la biodiversità promuovendo l'uso di prodotti di origine organica e di tecniche meccaniche. Abbiamo progettato la nostra cantina in funzione della

produzione di energia fotovoltaica e abbiamo scelto di utilizzare bottiglie leggere per limitare il più possibile l'inquinamento derivante dalla produzione del vetro e dal trasporto.



Bio

Ettari vitati:
7,5

Bottiglie prodotte:
60.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



LE COCCINELLE
LAZIO BIANCO I.G.P.
Petit Manseng 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento.
Affinamento: in acciaio.
Di colore giallo paglierino, al naso frutti bianchi e mela verde, camomilla, limatura di ferro. Al palato ingresso morbido con note floreali, spiccata sapidità e mineralità nel finale. L'acidità è equilibrata e ha una buona persistenza.



TRE ARMI BIANCO
LAZIO BIANCO I.G.P.
Malvasia Puntinata e Verdicchio

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio, legno e cemento.
Di colore brillante, al naso una marcata spaziatura di pepe verde note floreali di acacia e fiori di campo, pesca bianca e melone. Al palato ingresso deciso, sapido e fresco, acidità ben bilanciata, ritornano le note fruttate e floreali dell'olfatto.



ARTEMISIA
LAZIO BIANCO I.G.P.
Malvasia Puntinata 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm,
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in vasche di cemento.
Affinamento: in acciaio e legno
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla. Al palato presenta una spiccata sapidità e acidità equilibrata, è secco e di lunga persistenza.



LA FAIOLA
LAZIO BIANCO I.G.P.
Verdicchio, Bombino, Grechetto

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, macerazione sulle bucce, fermentazione in cemento a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in acciaio sulle proprie fecce.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso note floreali e fruttate, frutti di polpa bianca ed esotici. Al palato spiccata freschezza e sapidità.



2016
BIBENDA ★★★★★
2015
BIBENDA ★★★★★
2014
BIBENDA ★★★★★
2013
BIBENDA ★★★★★

0,75 lt

COLLE DEI MARMİ
LAZIO BIANCO I.G.P.

Fiano 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: sulle fecce per 8 mesi in cemento e in botti di legno da 12 Hl.
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso frutta matura a polpa gialla, lievi sfumature di vaniglia e miele. Al palato grande freschezza, sapidità e note minerali con ritorno fruttato.



new

0,75 lt

LE COCCINELLE
LAZIO ROSSO I.G.T.

Syrah 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa poco matura, tabacco, note di pepe nero e accenni di cannella. Al palato tannini presenti ma non aggressivi, sapido con un ritorno di ciliegia, finale lungo e persistente.



0,75 lt

TRE ARMI ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cabernet Sauvignon 85%, Cesanese 15%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio e in legno.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa matura e tabacco. Al palato ritornano le note fruttate e speziate percepite al naso, l'acidità e la sapidità sono ben bilanciate. Lunga persistenza.

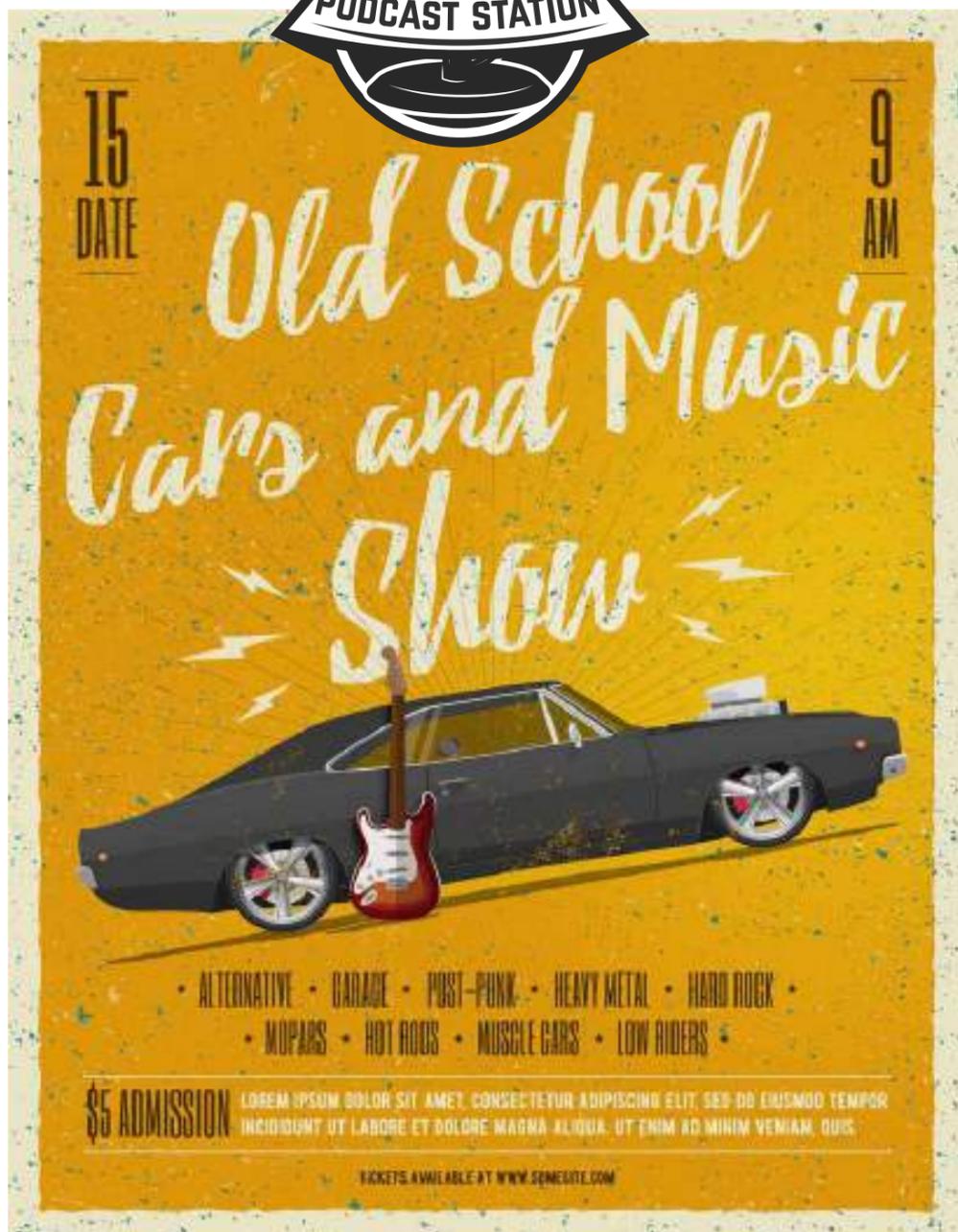


0,75 lt

LA FAIOLA ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cesanese 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: 4 mesi in cemento e 4 mesi in tonneau e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, al naso frutti rossi e tabacco. Al palato è fresco con spiccata sapidità, forti sensazioni minerali, tannini presenti ma non aggressivi.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCIE DI:
Perugia, Terni, Viterbo, Roma, L'Aquila, Ancona, Ascoli, Fermo, Macerata, Pesaro, Urbino**

PALAZONE

PALAZONE

Rocca Ripesena (Orvieto)



**Ettari vitati:
23**

**Bottiglie prodotte:
150.000**

**Tipo di agricoltura:
Convenzionale
e Naturale**



"...il podere del Palazzone sono some undici et canne quattrocentoquarantanove et la vigna in detto luoco sono quartenghi due et canne cinquantaquattro...": così si trova scritto nel catasto del 1591 dell'Opera del Duomo di Orvieto.

Nel corso dei secoli, però, il podere Palazzone è stato

progressivamente abbandonato, fino al 1969, quando fu acquistato dai coniugi Dubini-Locatelli.

Da quel momento è iniziata la ristrutturazione degli edifici e, nel contempo, sono stati impiantati ben 25 ettari di vigneto su terreni di origine sedimentaria e argillosa.

Le rocce di questi luoghi sono fatte di argilla, limo e sabbia; quasi tre milioni di anni fa c'era un fondale marino su cui nel tempo si sono accumulati sedimenti. Il terreno è come un puzzle che solo l'amore e l'esperienza riescono a coltivare nel modo migliore.

Oggi Palazzone è una delle

realità vitivinicole più significative dell'Umbria. Rispettando la tradizione dei vini orvietani nella composizione dell'uvaggio: Grechetto, più immediato e fragrante, e procanico, più serio e minerale, rispettando le uve autoctone e mettendo passione e attenzione in tutti i passaggi produttivi.

Grechetto e procanico sono i vitigni di punta dell'azienda, ma ci sono anche verdello e malvasia a completare l'uvaggio. Non mancano le sperimentazioni con vitigni internazionali come sauvignon per i muffati e viognier. Vengono vinificate anche uve rosse come sangiovese, merlot e cabernet sauvignon.



0,75 lt



0,75 lt

2016
slow wine
Vino Quotidiano



0,75 lt

2015
VINI BUONI D'ITALIA
BIBENDA
vittorie
slow wine
Vino Slow



0,75 lt

VIGNARCO BIANCO ORVIETO CLASSICO D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%,
Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso sentori di frutta fresca, fragrante. Al palato nota lievemente sapida ma ben integrata che lascia un palato pulito e pronto ad un nuovo assaggio.

TERRE VINEATE ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%,
Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 240-360 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso elegante, graduale, vivido e definito da un sentore di frutta bianca. Al palato l'impatto è denso, alla struttura è asciutta e il finale equilibrato.

CAMPO DEL GUARDIANO ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50% Grechetto 30%
Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto, Campo del Guardiano (TR), 300 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Di colore paglierino intenso con nitida nota verde, al naso presenta una notevole profondità e raffinatezza, ricercato e continuo. Al palato è setoso, la fibra si allunga sorretta da una struttura piena, vibrante e persistente.

GRECHETTO UMBRIA I.G.T.

Grechetto 100 %

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.

Affinamento: in acciaio.

Di colore paglierino, al naso è fresco e invitante. Al palato è sapido con buona corposità, leggermente tannico con un finale fragrante e un ritorno di frutta.



0,75 lt

VIOGNIER
UMBRIA I.G.T.
Viognier 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione: 70% acciaio e 30% in barrique.

Affinamento: in acciaio.

Di colore paglierino intenso, al naso si distinguono note floreali integrate al rovere, sentori di frutta scalpitano in sottofondo. Al palato è morbido e lungo.



0,75 lt

MUSCO
Procanico 50%, Verdello 30%
Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, macerazione di 4/6 giorni con le bucce in tino di castagno, fermentazione con lieviti naturali in botti di castagno per 1/2 mesi.

Affinamento: 12 mesi in botti di castagno e 8 mesi in damigiane di vetro.

Di colore oro intenso brillante, al naso è avvolgente e complesso di frutta matura, mandorle, scorze di agrumi canditi e essiccati, miele di castagno ed erbe aromatiche. Al palato è strutturato, setoso e morbido, una scia acida e sapida per integrata, lunga persistenza con chiusura amarognola.



0,75 lt

VIGNARCO RAMATO
PINOT GRIGIO I.G.T.
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, breve contatto con le bucce, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore ramato tipico del vitigno, al naso si presenta intenso con sentori di frutta bianca. Al palato sapido, di buona pienezza, ha un finale lungo e persistente con un ritorno fragrante di frutta.

YES



0,75 lt

VIGNARCO ROSSO
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 60%, Cabernet 20%,

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione con le bucce in acciaio.

Affinamento: 6-8 mesi in botti grandi di rovere e in acciaio.

Di colore rosso rubino intenso, vivo, al naso la sua fragranza è offerta senza mediazioni. Al palato tiene banco il confronto tra tannini e acidità con apprezzabile corporeità finale.



0,75 lt

PIVIERE
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino on riflessi porpora, al naso si apre su note di frutta rossa, è intenso, fragrante. Al palato è concentrato, lungo e raffinato, la componente tannica si amalgama perfettamente al rovere in una espressione di finezza ed eleganza.



0,75 lt

ARMALEO
UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 95%,

Provenienza: Orvieto (TR), 290 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino concentrato con riflessi scuri, al naso minerale e ferroso, poi sempre più mediterraneo con note di rosmarino. Al palato è deciso, la frutta nera irrompe coinvolgendo la struttura in una esibizione piena e lunghissima.



0,75 lt

VENDEMMIA TARDIVA
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Grechetto, Procanico, Malvasia, Sauvignon Blanc

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo dorato, al naso profumi di frutta secca si mescolano al miele. Al palato pieno e complesso con una leggera vena acida che sostiene un finale intenso, dolce e ricco.

Rock!



0,375 lt

MUFFA NOBILE
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Grechetto 50%, Sauvignon Blanc 40%, Procanico 10%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, inizio Novembre, uve colpite da botrytis fermentazione in barrique.

Affinamento: 8 mesi in bottiglia.

Di colore dorato caldo, al naso è intrigante, emerge la frutta candita. Al palato è ricco, dolce, lungo e setoso con note che ricordano l'albicocca e il miele.

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
Aosta, Biella, Rimini, Rieti, Viterbo, Reggio Emilia, Caserta, Napoli, Forlì-Cesena, Parma, Cuneo, Varese,
Roma, Ancona, Frosinone, Ferrara, Bologna, Rovigo, Ravenna, Macerata, Modena, Padova, Pesaro, Urbino



SANTA BARBARA

Barbara (Ancona)



Ettari vitati:
40

Bottiglie prodotte:
650.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



La cantina Santa Barbara lega profondamente le sue origini alla terra, alla tradizione e ai culti dove essa è sorta.

Nel VI secolo infatti, quando l'attuale città Senigallia era sotto il dominio bizantino, un avamposto "longobardo" (definito quindi barbaro) riuscì, seppur con notevoli diffi-

coltà, ad insediarsi nel borgo vicino.

Quel borgo prese allora il nome di "Barbara" dove tutt'oggi ha sede l'azienda, con il privilegio e l'onore di avere la sede produttiva all'interno di uno spettacolare monastero, in perfetto stato di conservazione.

Il profondo rispetto della terra e la continua tendenza all'innovazione sono i pilastri sui quali si sorregge Santa Barbara, con l'obiettivo di migliorare lo standard qualitativo della materia prima ogni anno.

È in questo contesto di grande dinamicità, senza tra-

scurare la tradizione, che in Santa Barbara prendono vita i vini di Stefano Antonucci, coadiuvato dall'enologo di fiducia Lorenzo Lorenzetti e dal suo team composto da Renzo, Roberto e Daniele. Stefano Antonucci è stato definito più volte "un vignaiolo visionario ed eclettico, alla perenne ricerca della com-

piutezza stilistica" capace di interpretare al meglio i valori più intimi di un territorio affascinante come quello di Ancona. Santa Barbara, ovvero vini eleganti e dinamici, moderni senza essere ammiccanti, sempre caratterizzati da una particolare finezza. Una selezione di grande valore, tutta da scoprire.



0,75 lt

SATISFACTION

Verdicchio Castelli di Jesi 100%

Provenienza: Barbara (AN), 270 m slm, suolo tufaceo e sabbioso

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino luminoso con eleganti sfumature dorate. Al naso le note floreali si fondono alle sensazioni di agrumi e frutti a polpa bianca. Al palato è corposo, fresco e marcatamente sapido sul finale.



0,75 lt

STÈ VERDICCHIO D.O.C.

Verdicchio 100 %

Provenienza: Serra de Conti, (AN), 250 m slm, suolo tufaceo/sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio.

Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso è fruttato e floreale. Al palato è ricco di frutta fresca e fiori bianchi con retrogusto di mandorla dolce, corpo snello e brioso, buona persistenza.



0,75 lt

PIGNOCCO VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C.

Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 230-250 m slm, suolo tufaceo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è floreale, evidenziato soprattutto dal biancospino, note fruttate tipiche del vitigno che richiamano la pesca e la mandorla. Al palato fresco e sapido, con una buona persistenza e retrogusto di mandorle.



0,75 lt

LE VAGLIE VERDICCHIO CLASSICO D.O.C. DEI CASTELLI DI JESI

Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo tufaceo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia fine Settembre/inizio Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso esprime profumi ricchi e complessi, con sentori speziati e di frutta matura. Una traccia di mela cotogna apre ad un assaggio rotondo, grasso, di grande morbidezza e persistenza. Di buon equilibrio, chiude con un finale sul frutto, lungo ed appagante.

2019

FOOD Vino Bianco dell'Anno

La Gazzetta dello Sport

9° POSIZIONE TOP 50 VINO ITALIA

BERGAMO PREMIO QUALITÀ PREZZO

2 BUCCHER ROSA



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



PASSERINA
MARCHE I.G.T.

Passerina 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 200 m slm, suolo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi più chiari, al naso esprime belle note floreali e fruttate, fragranti e piacevoli. Al palato è fresco ed ed equilibrato, appena sapido ed abbastanza persistente. Ottimo in chiusura, di buona pulizia.



PECORINO
MARCHE I.G.T.

Pecorino 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 450 m slm, suolo medio impasto prevalentemente argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso aromi puliti e netti di fiori bianchi e frutta gialla matura con rinfocchi minerali di contorno. Al palato è fresco, agile, longilineo e ben definito, di ottima vena sapida.



ANIMALE CELESTE
MARCHE I.G.T.

Sauvignon Blanc 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 350 m slm, suolo medio impasto tendente al calcareo.

Vinificazione: Vendemmia fine Settembre/inizio Ottobre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime sentori fruttati, con note di pesca matura, peperone verde, salvia e geranio. Al palato è equilibrato, armonioso nel coniugare morbidezza e freschezza. Intenso e persistente, chiude con un finale di ottima pulizia.



BACK TO BASIC
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI

Verdicchio 100%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argille verticali.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore tipico del Verdicchio, un affascinante verde-oro "brasileiro" che solo i territori Marchigiani sanno trasmettere. Fruttato e floreale al naso, con precisi richiami di pesca bianca e mandorla, glicine e ginestra. Giustamente sapido e fresco all'assaggio, con ritorno di sentori minerali che tenderanno ad affermarsi in fase di evoluzione.



ARNALDO
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI

Verdicchio 100%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo: argille verticali

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio

Affinamento: 5 anni in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido. Al naso è intenso e abbastanza complesso. Asciutto e armonico, con un retrogusto gradevolmente amarognolo e finale ammandorlato.



STEFANO ANTONUCCI
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione 2 Settimane in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime belle note fruttate e vegetali. Una traccia agrumata, con richiami di ananas, si affianca a sentori di mela verde ed introduce ad un assaggio morbido e rotondo, fresco ed equilibrato. Caratterizzato da un'acidità particolarmente centrata, chiude con un finale sul frutto, di decisa persistenza.



TARDIVO MA NON TARDO
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C.G. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argille verticali.

Vinificazione: Vendemmia fine Ottobre/inizio Novembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo intenso con riflessi dorati, al naso esprime profumi intensi ed agrumati con variazioni speziate e vegetali. Al palato è ricco e lungo, caratterizzato da sentori di frutta tropicale e da un delizioso finale leggermente amarognolo che invita alla beva.



ROSATO SENSUADE
MARCHE ROSATO I.G.T.

Lacrima di Morro d'alba 40%,
Moscato Rosso 30%,
Vernaccia di Pergola 30%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo argilloso di medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore petalo di rosa, al naso un buon equilibrio e abbina molto bene morbidezza e freschezza. Al palato le note salmastre si rivelano in un finale amaricante.

