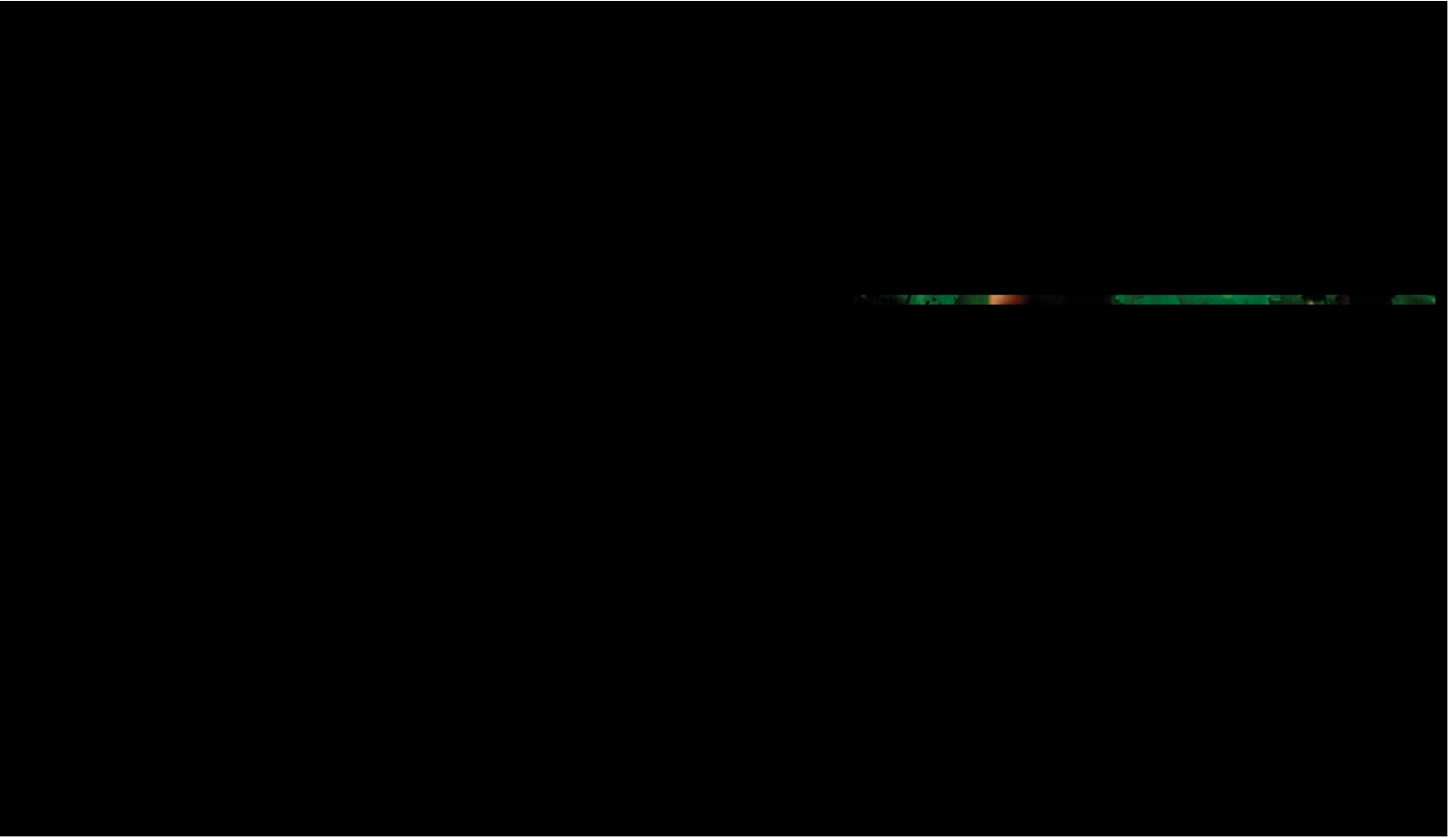
Terracruda, Fratterosa via serre, 28 - 61040
Provincia di Pesaro e Urbino
Regione Marche - Italia tel +39 0721777412
www.terracruda.it - info@terracruda.it

TERRACRUDA
AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA



Notre histoire

Qui nous sommes
Imaginez une terre où le vert des collines est plus intense, où les pensées et les regards se perdent dans le paysage infini, entre les hautes montagnes et la mer calme. C'est sur cette terre pleine de magie que Terracruda, exploitation viti-vinicole de Fratte Rosa, trouve ses racines. Un petit bourg niché au sommet d'une colline, aux confins des provinces de Pesaro et Urbino et d'Ancône, dans la région au pluriel, les Marches, qui surprend toujours ses visiteurs.

Ce territoire est un véritable carrefour pour la production de vins de qualité. En effet, il est possible d'y produire les trois DOC de la province de Pesaro et Urbino : le Bianchello del Metauro, le Colli Pesaresi Sangiovese et l'Aleatico di Pergola. Terracruda a choisi de valoriser les cépages autochtones, qui exaltent l'essence du territoire, en commençant à produire des vins DOC et en récupérant d'anciens mélanges de cépages locaux, désormais presque disparus.

Des vignobles cultivés avec des méthodes à l'impact environnemental faible, soigneusement sélectionnés et vendangés à la main, dans le respect de la terre et de son fruit le plus précieux, le raisin, afin de vous offrir chaque jour une gorgée de cette terre.

Nos origines
La Cantina Terracruda est récente, mais la passion qui l'anime a des racines profondes. Elle naît de l'union et des idées de trois associés qui ont suivi leur vocation en croyant au potentiel d'un territoire, dans lequel la production de vin était jusqu'alors surtout réservée aux familles. Sans oublier ses origines, mais avec un regard vers le futur, le projet a vu le jour en 2000 avec l'achat de plus de 20 hectares de vignes, dont 10 déjà plantés avec des raisins autochtones et 10 autres hectares replantés avec des variétés locales, en particulier le raisin Aleatico, utilisé pour la production de la DOC Pergola. L'activité se concrétise en 2005 lorsque la Cantina Terracruda, sous l'égide de l'œnologue Giancarlo Soverchia (sur la photo), commence à vinifier en interne, dans une structure neuve et à l'avant-garde technologique, en vue d'allier tradition et innovation.

Notre parcours
Terracruda n'est pas seulement synonyme de vins de qualité, mais surtout d'une philosophie de vie. Pour vous offrir une expérience à 360° du territoire qui nous accueille, nous avons élargi notre offre avec la rénovation d'un ancien mas qui nous a permis de créer quatre appartements indépendants. C'est ainsi qu'est né le gîte Terracruda : un refuge œnotouristique pour découvrir de près l'art de la vinification, pour explorer le paysage enchanté, pour déguster des produits typiques de ce terroir, pour goûter des plats cuits lentement dans les « cocci », pour connaître l'ancienne technique de travail de l'argile qui, répétée par les mains expertes des artisans, se transforme en terre cuite.

Le gîte

« Les Marches sont l'enceinte de la poésie » aimait dire Carlo Bo, pendant de nombreuses années recteur de l'université d'Urbin qui, avec les yeux de l'hôte, était capable de saisir la magie qui, parfois, échappe même aux marchigiens.

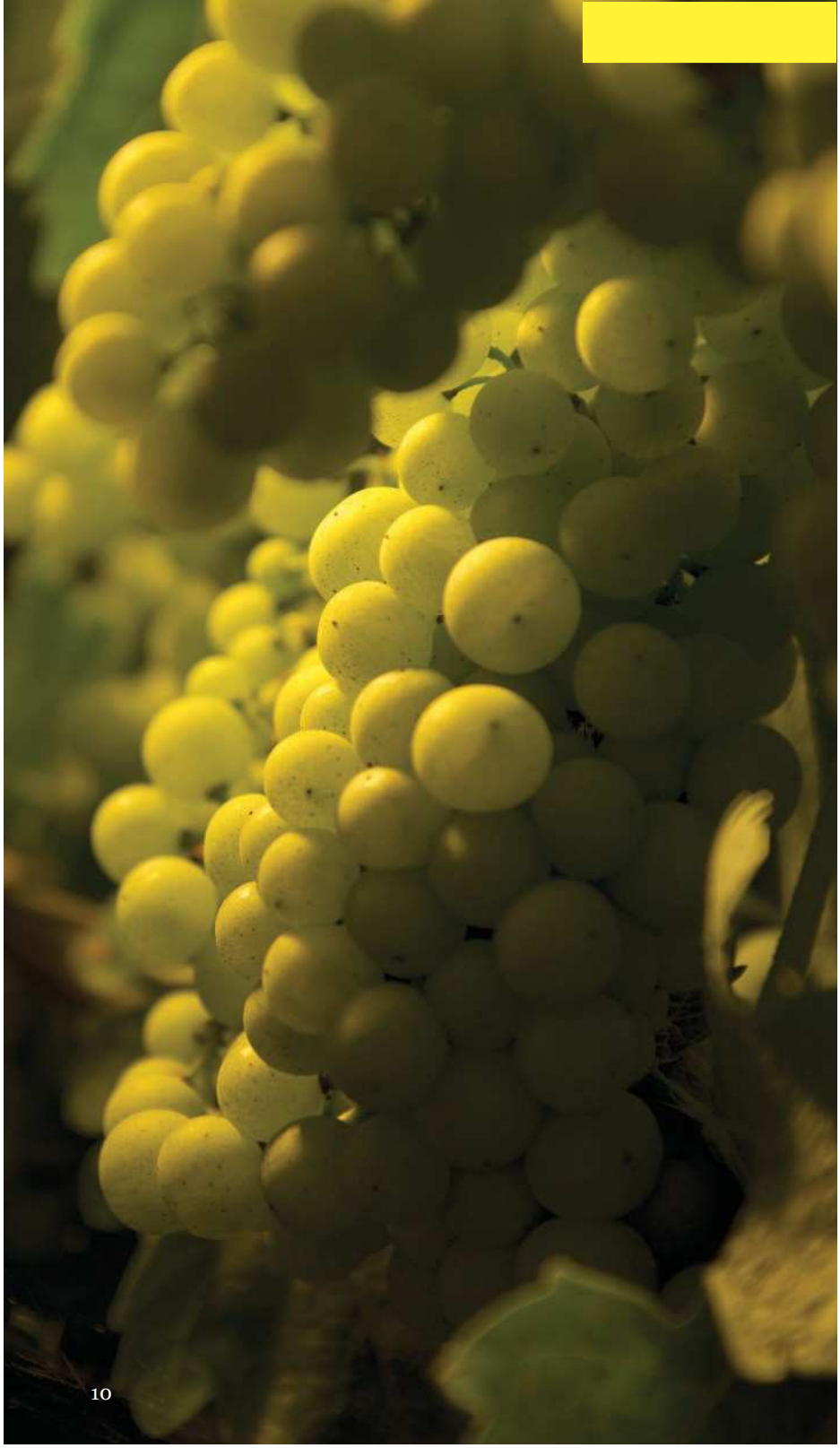
À quelques kilomètres d'Urbin, perle de la Renaissance italienne et patrimoine de l'Unesco, dans un petit bourg perché sur la cime d'une colline, à Fratte Rosa dans le cœur des Marches, se trouve le gîte Terracruda, à côté de l'exploitation viti-vinicole, le lieu idéal pour les passionnés d'œnotourisme.

Un mas de campagne traditionnel, rénové avec soin, offre 4 appartements indépendants dotés de tout type de confort. L'été, il est possible de se détendre dans la superbe piscine et de prendre le soleil en immersion totale dans la campagne.

Un refuge œnotouristique pour tous les amateurs de bon vin, de produits typiques du terroir, du paysage collinaire parsemé de bourgs et de châteaux, à quelques kilomètres de la mer Adriatique et de l'Apennin marchigien. Un point de départ pour partir à la découverte des Marches et de ses trésors, qui conservent aujourd'hui encore un charme intact qui émerveillera les visiteurs.

La Cantina (cave)
Parfois les mots manquent pour décrire l'expérience d'une dégustation. C'est pour cette raison que nous laissons nos vins parler à notre place, vous raconter des histoires de terre labourée et cultivée par les mains expertes d'homes et de femmes infatigables, des histoires de passion et de labeur pour extraire le meilleur de cette terre et vous offrir une émotion unique à chaque gorgée.

La Cantina Terracruda produit des vins de qualité issus uniquement de cépages autochtones. Le rendement limité par hectare, la récolte à la main en quatre passages dans la vigne, la rapidité du transport du raisin, la sélection à la cave, le contrôle des températures en phase de fermentation, font partie de la philosophie d'entreprise. Nos vins sont signés par le maestro œnologue **Giancarlo Soverchia**.



BIANCHELLO DEL METAURO DOC

Obtenu du raisin Bianchello, ancien clone de Trebbiano, l'origine de ce vin remonte à la nuit des temps. Selon l'historien Tacito, il joua un rôle prépondérant dans la célèbre bataille du Métaure, livrée en 207 av. J.-C. sur le fleuve Métaure dont elle prend le nom, décrétant la défaite face aux Romains des Carthaginois conduits par Hasdrubal, dont l'armée avait cédé à l'ivresse du Bianchello.

Boccalino
Campodarchi Argento
Campodarchi Oro

VENDEMMIA A MANO

Lt. 0,375 Lt. 0,75

12

Boccalino
Bianchello del Metauro DOC

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : Bianchello, ancien clone de Trebbiano
Vignoble : vigne Pianelli
Superficie : 4 ha
Distance sur la ligne : 300 x 0,80
Altitude : 350 m asl
Pieds per hectare : 4 000
Exposition : sud / sud – est
Forme d'élevage : plantation en espalier et taille guyot
Âge de la plantation : en moyenne 35 ans
Époque de vendange : deuxième décade de septembre
Type de récolte : raisin vendangés à la main dans des cagettes, sélection du raisin dans la vigne par éclaircissage et plusieurs phases de récolte.
Type de terrain : argileux-calcaire
Rendement par hectare : 9 t.
Vinification : pressurage léger des grappes entières, décantation statique du moût à froid. Fermentation à température contrôlée en cuves d'acier.
Affinage : 3/4 mois en bouteille
Degré d'alcool : 12,50 % – 13 %
Température de service : 12 °C

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur cristalline, jaune paille clair.
Nez aux notes d'agrumes, orange, pamplemousse, fleurs blanches d'acacia, fleur d'oranger. Bouche, attaque vive, fraîche avec finale savoureuse, agréable.
En ligne avec l'amabilité typique de la DOC Bianchello del Metauro.

Le sommelier conseille
Comme apéritif, avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes et riz, délicates et sans structure, légèrement grasses et à tendance sucrée. PAI moyenne.
Hors d'œuvre : *fromage Casciotta d'Urbino DOP, pancetta, lard, saucisson Ciauscolo IGP*
Pâtes : *Gnocchetti aux courgettes et crevettes*

VENDEMMIA A MANO

MATURATO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

Médaille d'argent à
Lyon 2014

Lt.
0,75

Campodarchi Argento
Bianchello del Metauro DOC
Supérieur

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : Bianchello, ancien clone de Trebbiano
Vignoble : vigne Campodarchi
Superficie : 2,5 ha
Distance sur la ligne : 300 x 0,80
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 4 000
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en espalier et taille guyot ou en arcure
Âge de la plantation : en moyenne 45 ans
Époque de vendange : première décade d'octobre
Type de récolte : le cépage Campodarchi, qui a en moyenne 45 ans, est le plus ancien de l'exploitation et peut offrir le nec plus ultra de la production de Bianchello. Ce vin est produit exclusivement avec les meilleurs raisins qui ont atteint le degré de maturation approprié ; la vendange a lieu tardivement, au mois d'octobre, lorsque le raisin est plus mûr. Les grappes sont sélectionnées attentivement et récoltées à la main, dans des cagettes.
Type de terrain : argileux-calcaire
Rendement par hectare : 7 t.
Vinification : pressurage léger des grappes entières. Décantation statique du moût à froid. Fermentation à température contrôlée en cuves d'acier.
Maturation : une petite partie du produit est vinifiée en barriques de chêne français, en premier passage, sur lies, durant 12/18 mois, technique utilisée afin de conférer plus de bouquet et de saveurs intenses au vin.
Affinage : 12 mois minimum en bouteille avant d'être distribué dans le commerce
Degré d'alcool : 14 % – 14,50 %
Température de service : 12 °C – 14 °C

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur jaune paille. Nez intense et complexe, notes de fruits jaunes et exotiques, pomme, prune, pamplemousse ; notes florales de genêt et mimosa ; légèrement épicé, touche de vanille. Bouche bien équilibrée entre les composants durs et moelleux, entre fraîcheur et sapidité, et souplesse et chaleur.

Le sommelier conseille
Avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes et riz structurées, avec une tendance sucrée, légèrement épicées, succulentes, légèrement onctueuses. Plats de viande blanche. PAI moyenne à longue
Hors-d'œuvre : *fromage Casciotta d'Urbino DOP grillé, fromages mi-vieux*
Pâtes : *paccheri aux champignons et à la saucisse*
Plat principal : *blanc de poulet grillé*

PERGOLA DOC

Issu d'un biotype d'Aleatico, présent autrefois aux alentours de la ville de Pergola. Un raisin aromatique qui donne à ces vins une grande complexité d'arômes, tant au nez qu'au goût. C'est la plus jeune des trois DOC de la Province de Pesaro et Urbino. Version Rosé, Rouge et Aleatico supérieur.

Codazzo
Codazzo
Oro Vettina
Ortaia
Lubaco

VENDEMMIA A MANO

Lt. 0,75

20

Codazzo
Pergola DOC Rosé

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : biotype autochtone d'Aleatico
(appelé autrefois Vernaccia di Pergola)
Vignoble : vigne Ortaia, vigne Del Frescuccio et vigne Del Pozzo
Superficie : 7 ha
Distance sur la ligne : 270 x 0.70
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 5 500
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en cordon de Royat
Âge de la plantation : en moyenne 10 ans
Époque de vendange : première décade de septembre
Type de récolte : raisins vendangés à la main dans des cagettes
Type de terrain : sableux/argileux
Rendement par hectare : 6 t.
Vinification : le moût reste en contact avec les peaux durant une brève période (macération) afin d'obtenir la teinte correcte de rosé. La fermentation a lieu à basse température en fûts d'acier thermorégulés.
Affinage : 3/4 mois en bouteille
Degré d'alcool : 13% – 13,50%
Température de service : 12 °C

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur rose pâle, robe cristalline. Nez qui exprime son origine de Pergola DOC, notes intenses florales et fruitées.
Bouche fraîche, agréable.

Le sommelier conseille
Comme apéritif, avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes et riz, légèrement grasses, à tendance sucrée, très légère onctuosité, avec des fonds très légers de tomate. PAI moyenne
Hors-d'œuvre : *jambon, saucisson, coppa*
Plat principal : *bigorneaux en sauce*

VENDEMMIA A MANO

MATURATO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

Lt. 0,75

22

Codazzo Oro
Marche IGT Rosé

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : biotype autochtone d'Aleatico
(appelé autrefois Vernaccia di Pergola)
Vignoble : vigne Ortaia, vigne Del Frescuccio et vigne Del Pozzo
Superficie : 7 ha
Distance sur la ligne : 270 x 0.70
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 5 500
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en cordon de Royat
Âge de la plantation : en moyenne 10 ans
Époque de vendange : deuxième décade de septembre
Type de récolte : raisins vendangés à la main dans des cagettes
Type de terrain : sableux/argileux
Rendement par hectare : 6 t.
Vinification et maturation : pressurage léger des grappes entières. Décantation statique du moût à froid. Ce vin est totalement vinifié sur lies en barriques de chêne français, en premier passage, où il mûrit durant 4/5 mois. Une technique qui utilise la remise en suspension continue des bourbes fines (bâtonnage) afin de conférer au vin final un bouquet et des saveurs plus intenses.
Affinage : 8/12 mois en bouteille
Degré d'alcool : 14,50% – 15%
Température de service : 14 °C

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur rose clairet. Nez intense et complexe, floral aux notes de violette et de rose, fruité aux notes de framboises, fraise, prune et pamplemousse rose, épicé. Moelleux en bouche, corps, final agréable avec des notes de pamplemousse rose.

Le sommelier conseille
Avec des préparations comme pâtes, riz et plats principaux onctueuses, épicées, goutues, succulentes, avec une légère tendance sucrée et grasse, avec des fonds rouges. PAI moyenne
Pâtes : *mezze maniche à la sauve à la viande*
Plat principal : *« brodetto alla fanese » (soupe de poisson de Fano), aubergines farcies à la viande*

VENDEMMIA A MANO

Lt. 0,75

24

Vettina
Pergola DOC Rouge

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : biotype autochtone d'Aleatico
(appelé autrefois Vernaccia di Pergola)
Vignoble : vigne Ortaia
Superficie : 6 ha
Distance sur la ligne : 270 x 0.70
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 5 500
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en cordon de Royat
Âge de la plantation : en moyenne 10 ans
Époque de vendange : première décade de septembre
Type de récolte : raisins vendangés à la main dans des cagettes
Type de terrain : sableux/argileux
Rendement par hectare : 7 t.
Vinification : Sélection du raisin en phase de récolte et à l'exploitation avec l'utilisation d'une table vibrante et d'une table de sélection. Fermentation thermorégulée dans des cuves d'acier inox avec macération longue de plus de 20 jours et pigeage.
Affinage : 4/6 mois en bouteille
Degré d'alcool : 13,50 % – 14,50 %
Température de service : 16 °C - 18 °C

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur rouge rubis, limpide. Nez intense, assez complexe, reconnaissable, floral de violette, rose et glycine, et aux notes de petits fruits rouges, groseilles, griottes. Bouche vive, intense, persistante, l'acidité ressort dans les parties dures, alors que les tanins sont moelleux, secs et chauds,
la finale en bouche alterne fruits et fleurs. Typiquement Aleatico, correspondant à la typologie Pergola Rouge.

Le sommelier conseille
Comme apéritif, avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes, riz et plats principaux, succulentes, épicées, aromatiques, à tendance grasse, légèrement onctueuses, avec des fonds rouges. PAI longue
Hors-d'œuvre : *charcuterie de différents vieillissements*
Plat principal : *escargots façon « porchetta » (recette typique de Pianello di Cagli), « Brodetto alla fanese » (soupe de poisson de Fano)*

TERRACRUDA
ORTAIA
PERGOLA
ALEATICO SUPERIORE
TERRACRUDA
AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA

VENDEMMIA
A MANO

MATURATO IN PICCOLE
BOTTI DI ROVERE

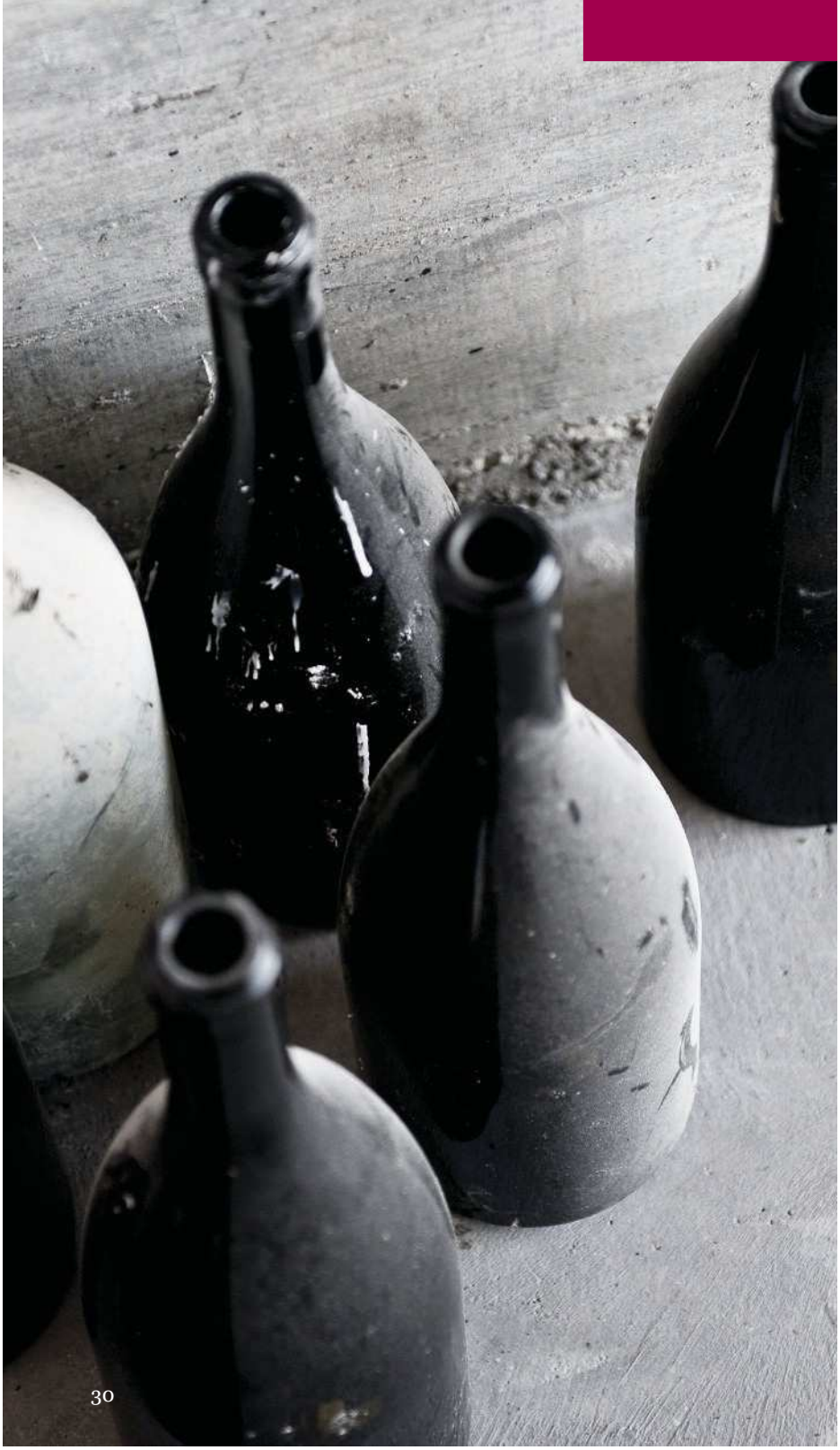
Lt.
0,75

Ortaia
Pergola DOC Aleatico Supérieur

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : biotype autochtone d'Aleatico
(appelé autrefois Vernaccia di Pergola)
Vignoble : vigne Ortaia
Superficie : 6 ha
Distance sur la ligne : 270 x 0.70
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 5 500
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en cordon de Royat
Âge de la plantation : en moyenne 10 ans
Époque de vendange : deuxième décade de septembre
Type de récolte : raisins vendangés à la main dans des cagettes
Type de terrain : sableux/argileux
Rendement par hectare : 7 t.
Vinification : sélection du raisin en phase de récolte et à l'exploitation avec l'utilisation d'une table vibrante et d'une table de sélection. Fermentation thermorégulée dans des cuves d'acier inox avec macération longue de plus de 20 jours et pigeage.
Maturation : ce vin reste durant 12/16 mois en barriques de chêne français de 225 litres de deuxième et troisième passage.
Affinage : 12 mois en bouteille
Degré d'alcool : 14% – 15%
Température de service : 18 °C – 20 °C

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur rouge rubis intense. Nez intense, assez complexe, reconnaissable, floral de violette, rose et lilas, et aux notes de fruits, cerise mûre et marasque, épicé. Intense et persistant en bouche, moelleux, équilibré, retour de fruits mûrs, cerise, groseille.

Le sommelier conseille
Avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes, riz et plats principaux structurées, aromatiques, épicées, succulentes, onctueuses, grasses, à tendance sucrée. PAI moyenne à longue
Pâtes : *« vincisgrassi » (lasagnes au four typiques des Marches)*
Plat principal : *volaille*



COLLI PESARESI SANGIOVESE

Le Sangiovese n'a pas besoin d'être présenté : cépage parmi les plus diffus de la péninsule, il est présent également sur les collines marchigiennes, où il exprime un caractère qui lui est propre.

Orcio
Orcio Sans Sulfites
Olpe
Profondo

VENDEMMIA A MANO

Lt. 0,75

32

Orcio
Colli Pesaresi DOC Sangiovese

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : Sangiovese
Vignoble : vigne Lorenzetti
Superficie : 7 ha
Distance sur la ligne : 270 x 0.70
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 5 500
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en cordon de Royat
Âge de la plantation : en moyenne 10 ans
Époque de vendange : fin septembre/première décade d'octobre
Type de récolte : raisins vendangés à la main dans des cagettes
Rendement par hectare : 9 t.
Vinification : sélection du raisin en phase de récolte et à la cave avec l'utilisation d'une table vibrante et d'une table de sélection. Fermentation thermorégulée dans des cuves d'acier inox avec macération longue de plus de 20 jours et pigeage.
Affinage : 4/6 mois en bouteille
Degré d'alcool : 13,50% – 14,50%
Température de service : 16 °C – 18 °C

Caractéristiques organoleptiques
Rouge rubis avec des reflets grenats. Nez aux notes de fruits rouges et fleurs rouges, fraîches, qui s'étendent de la cerise, marasque, aux senteurs de rose avec de très légères notes herbacées. En bouche, ce vin exprime toutes ses caractéristiques de Sangiovese, avec des tanins jeunes, frais et une finale légèrement savoureuse mais sèche, chaude et moelleuse, bien équilibrée, plus persistante qu'intense.

Le sommelier conseille
Avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes, riz et plats principaux moyennement structurées, légèrement onctueuses, grasses, épicées, à tendance sucrée. PAI moyenne à longue
Hors-d'œuvre : *charcuterie vieillie*
Pâtes : *bouillon et cappelletti*

VENDEMMIA A MANO

MATURATO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

Lt. 0,75

Orcio sans sulfites
Marche IGT Rouge

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : Sangiovese
Vignoble : vigne Lorenzetti
Superficie : 7 ha
Distance sur la ligne : 270 x 0.70
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 5 500
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en cordon de Royat
Âge de la plantation : en moyenne 10 ans
Époque de vendange : fin septembre/première décade d'octobre
Type de récolte : sélection des meilleures parcelles, intactes en termes de maladies et avec un bon rapport feuilles-fruits, la récolte est effectuée exclusivement à la main avec tri sur le terrain.
Type de terrain : sableux/argileux
Rendement par hectare : 9 t.
Vinification : tri du raisin entier par le biais d'une table vibrante. Après l'éraflage, les grains sont envoyés avec la pompe dans la cuve de fermentation. Le moût formé est protégé avec l'ajout de tanins pour éviter l'oxydation et commencer à stabiliser la couleur. La fermentation alcoolique commence rapidement par pied de cuve.
Les levures ajoutées sont sélectionnées pour leur faible production d'acide sulfureux. Des bactéries malolactiques sont utilisées après la fermentation. Affinage en cuves d'acier durant 6 mois.
Affinage : 3/4 mois en bouteille
Degré d'alcool : 13% – 14%
Température de service : 16 °C – 18 °C

Caractéristiques organoleptiques
Rouge rubis. Grande intensité au nez, fruits et fruits rouges plus pulpeux et charnus allant de la cerise à la marasque et à la groseille, de la violette à l'iris. Plus intense que persistant en bouche, retour de notes de fruits rouges ; le moelleux et le grand équilibre entre les parties moelleuses et dures sont très présents.

Le sommelier conseille
Avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes, riz et plats principaux moyennement structurées, légèrement onctueuses, grasses, épicées, à tendance sucrée. PAI moyenne à longue
Pâtes : *tagliatelle à la sauce paysanne (avec des tripes)*

TERRACRUDA
OLPE
COLLI PESARESI
SANGIOVESE RISERVA
TERRACRUDA
AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA

VENDEMMIA
A MANO

MATURATO IN PICCOLE
BOTTI DI ROVERE

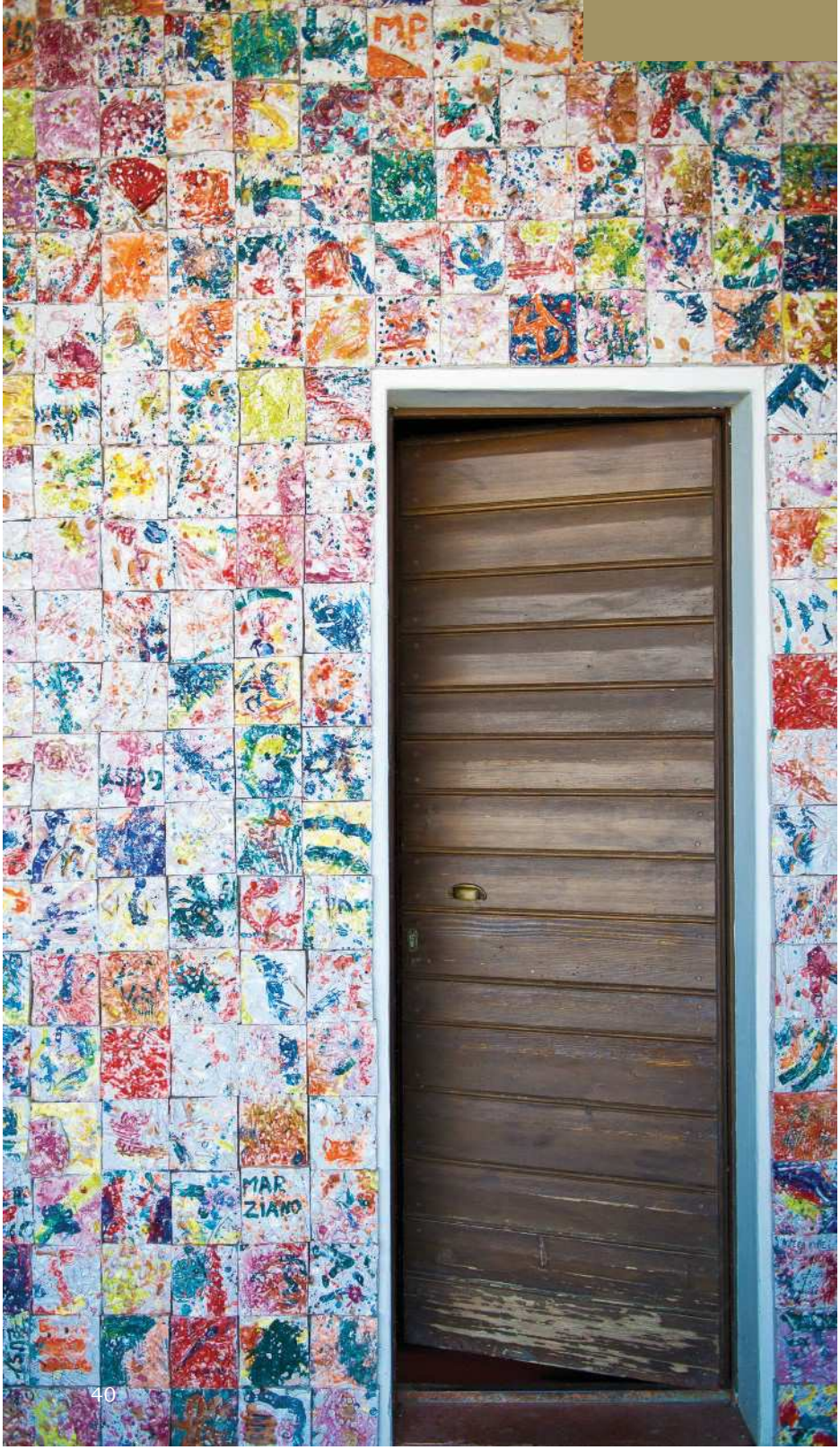
Lt.
0,75

Olpe
Colli Pesaresi DOC Sangiovese Riserva

Zone de production : Fratterosa PESARO ET URBINO – MARCHES
Cépage : Sangiovese
Vignoble : vigne Lorenzetti
Superficie : 7 ha
Distance sur la ligne : 270 x 0.70
Altitude : 400 m asl
Pieds per hectare : 5 500
Exposition : sud / sud – ouest
Forme d'élevage : plantation en cordon de Royat
Âge de la plantation : en moyenne 10 ans
Époque de vendange : deuxième décade de septembre
Type de récolte : raisins vendangés à la main dans des cagettes
Type de terrain : sableux/argileux
Rendement par hectare : 8 t.
Vinification : sélection du raisin en phase de récolte et à la cave avec l'utilisation d'une table vibrante et d'une table de sélection. Fermentation thermorégulée dans des cuves d'acier inox avec macération longue de plus de 20 jours et pigeage.
Maturation : ce vin reste durant 12/16 mois en barriques de chêne français de 225 litres de deuxième et troisième passage
Affinage : 12 mois en bouteille
Degré d'alcool : 14% – 15%
Température de service : 20 °C – 22°C

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur rouge rubis avec des reflets grenats. Nez complexe, on reconnaît les fruits rouges mûrs charnus, de la cerise, la groseille, à la marasque et le floral qui rappelle la violette, le géranium, avec des parfums épicés qui le complètent de vanille, cannelle et tabac. En bouche, bien équilibré, intense et persistant, charnu, charpente et élégance.

Le sommelier conseille
Avec des préparations comme hors-d'œuvre, pâtes, riz et plats principaux structurées, onctueuses, un peu grasses, épicées, savoureuses, à tendance sucrée. PAI moyenne à longue
Plat principal : *Poulet à la diable*


MP
MAR
ZIANO

MÉLANGES DE CÉPAGES REDÉCOUVERTS

Vous ne savez pas qui je suis ? Là où opère la magie naissent des fruits insolites et inattendus, véritables trésors du terroir que ne doivent pas se perdre. C'est ainsi qu'est née la ligne « Uvaggi reliquia » (mélanges reliques), d'anciens cépages autochtones qui ont complètement disparu et qui, grâce à un travail de recherche en collaboration avec l'université d'Ancône, ont été replantés et vinifiés purs, afin de ne pas perdre la mémoire de ce terroir. Un pari gagné grâce à la clairvoyance de notre œnologue Giancarlo Soverchia et à notre amour pour les saveurs autochtones.

Croisement Bruni 54
Croisement Bruni 54 oro
Garofanata

VINS DE DESSERT

La « Visciola » rappelle une ancienne tradition du Montefeltro, qui fait remonter le vin de griottes (visciole) à l'époque de Frédéric de Montefeltro.
On raconte que le Duc d'Urbin, au XVe siècle, « ... ne buvait que du vin de cerises... ». Ces cerises (cerase) ne sont autres que les griottes, cerises qui naissent spontanément dans l'arrière-pays d'Urbin.
Elles se marient parfaitement avec le chocolat. C'est en revanche de notre raisin Bianchello, laissé sécher naturellement sur les claies durant plusieurs mois, que naît le vin passerillé.

Vin
passerillé
Visciola
Eau de vie Visciola

VENDEMMIA A MANO

Lt. 0,5

Visciola
Boisson aromatisée à base de vin et de griottes

Ancienne boisson de dessert qui remonte à l'époque de Frédéric de Montefeltro, Duc d'Urbin. Au XVe siècle, son ami libraire puis biographe, Vespasien de' Bisticci, narrait : « il ne buvait presque pas de vin à part celui de cerises et de grenades », le vin que nous produisons aujourd'hui encore dans notre exploitation, selon la recette traditionnelle.
Notre meilleur Pergola DOC Rouge est uni à une variété spéciale de cerises sauvages autochtones typiques, appelées griottes, qui naissent spontanément dans les campagnes du Montefeltro. En juillet, lorsque les griottes sont mûres, elles sont récoltées à la main et unies au vin avec du sucre. Le tout refermente ensuite durant plusieurs mois, à une température contrôlée.

Caractéristiques organoleptiques
Vue couleur rouge rubis profond, consistant. Nez à la saveur intense de griotte. En bouche, sucré, moelleux, chaud, peu tannique, frais, équilibré. Bouche intense et persistante avec une sensation de griotte très nette, moelleux et frais.

Le sommelier conseille
Comme vin de méditation, avec des préparations sucrées à base de fruits rouges.
Dessert : *tarte aux cerises*
Notre conseil : *dégustez-le avec du chocolat noir !*