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

La nostra storia

Chi Siamo
Immaginate una terra dove il verde delle colline è più intenso, dove i pensieri e gli sguardi si perdono nel paesaggio infinito, tra le alte montagne e il mare calmo. E' in questa terra piena di magia che affonda le sue radici Terracruda, azienda vitivinicola in Fratte Rosa. Un piccolo borgo arroccato sulla cima di un colle, al confine tra le province di Pesaro Urbino e Ancona, in quella regione al plurale, le Marche, che non finisce mai di stupire il visitatore.

Un territorio che è crocevia per la produzione di vini di qualità. Qui, infatti, è possibile produrre tutte e tre le Doc della provincia di Pesaro e Urbino: il Bianchello del Metauro, il Colli Pesaresi Sangiovese, l'Aleatico di Pergola. Terracruda ha scelto di valorizzare solo i vitigni autoctoni, che meglio esprimono l'essenza del territorio, avviando la produzione di vini Doc e recuperando antichi uvaggi locali, ormai quasi del tutto scomparsi.

Vigneti coltivati con metodologie a basso impatto ambientale, accuratamente selezionati e vendemmiati a mano, nel rispetto della terra e del suo frutto più prezioso, l'uva, per regalarvi ogni giorno un sorso di questa terra.

Da dove veniamo
La Cantina Terracruda ha origini recenti, ma la passione che la anima ha radici antiche. Nasce dall'unione e dalle idee di tre soci che hanno seguito la loro vocazione credendo nelle potenzialità di un territorio, nel quale la produzione di vino era prevalentemente realizzata a carattere familiare. Senza dimenticare le proprie origini, ma con lo sguardo rivolto al futuro, il progetto parte nel 2000 con l'acquisizione di oltre 20 ettari di vigneti, di cui 10 già impiantati con uve autoctone, e altri 10 rimpiantati con varietà locali, in particolare l'uva Aleatico, utilizzata per la produzione della Doc Pergola. L'attività si concretizza nel 2005 quando la Cantina Terracruda, sotto la guida dell'enologo Giancarlo Soverchia (nella foto), inizia a vinificare internamente in una struttura nuova e tecnologicamente avanzata, con l'intento di unire tradizione e innovazione.

Dove stiamo andando
Terracruda non è solo vini di qualità, ma è anche e soprattutto una filosofia di vita. Per offrirvi un'esperienza a 360 gradi del territorio che ci ospita abbiamo ampliato la nostra offerta con la ristrutturazione di un antico casolare, da cui sono stati ricavati quattro appartamenti indipendenti. E' nato così l'agriturismo Terracruda: un rifugio enoturistico per scoprire da vicino l'arte della vinificazione, per esplorare il paesaggio incantato, per andare a degustare i prodotti tipici di questa terra, per assaporare i cibi cotti lentamente nei "cocci", per conoscere l'antica tecnica di lavorazione dell'argilla che, plasmata dalle mani esperte degli artigiani, si trasforma in terracotta.

L'Agriturismo
"Le Marche sono il recinto della poesia" soleva dire Carlo Bo, per anni rettore dell'Università degli Studi di Urbino, che con gli occhi del forestiero riusciva a cogliere quella magia che a volte sfugge agli stessi marchigiani.

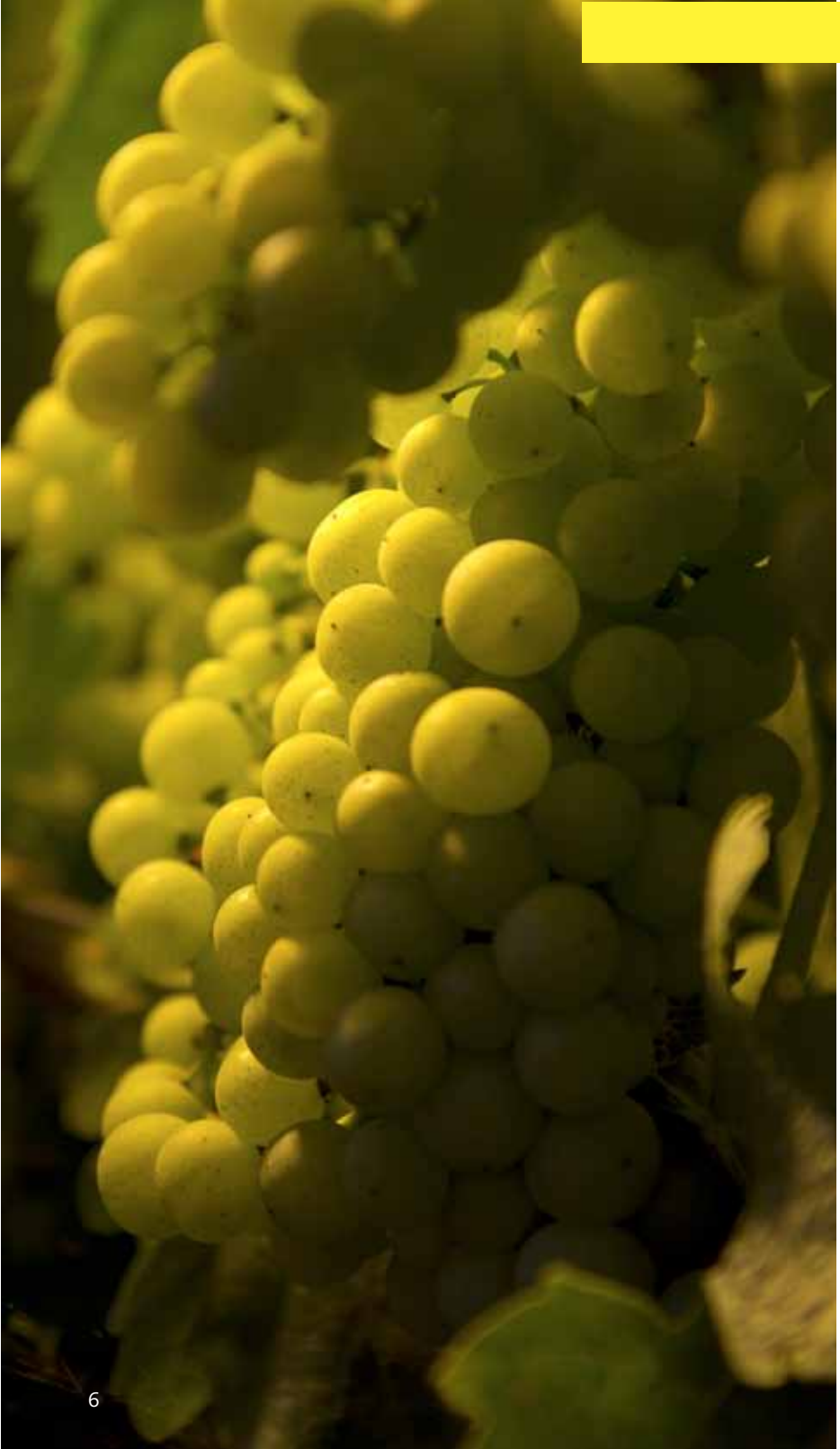
A pochi chilometri da Urbino, perla del Rinascimento italiano e Patrimonio dell'Unesco, in un piccolo borgo arroccato sulla cima di un colle, a Fratte Rosa, nel cuore delle Marche, sorge l'Agriturismo Terracruda, adiacente all'azienda vitivinicola, il luogo ideale per gli appassionati di enoturismo.

Un tradizionale casolare di campagna finemente ristrutturato, da cui sono stati ricavati 4 appartamenti indipendenti, dotati di tutti i comfort. In estate è possibile rilassarsi nella splendida piscina, e prendere il sole completamente immersi nel verde.

Un rifugio enoturistico per tutti gli amanti del buon vino, dei prodotti tipici della terra, del paesaggio collinare punteggiato da infiniti borghi e castelli, a pochi chilometri dal mare Adriatico e dall'Appennino marchigiano. Un punto di partenza per andare alla scoperta delle Marche e dei suoi tesori nascosti, che conservano ancora un fascino incontaminato, in grado di destare meraviglia nel visitatore.

La Cantina
A volte le parole faticano a descrivere l'esperienza di un assaggio.
Per questo lasciamo che siano i nostri vini a parlare per noi, a raccontarvi storie di terra arata e coltivata dalle mani sapienti di uomini instancabili, storie di passione e fatica per estrarre il meglio da quella terra e regalarvi un'emozione unica ad ogni sorso.

La Cantina Terracruda produce vini di qualità provenienti solo da vitigni autoctoni. Le basse rese per ettaro, la raccolta a mano in quattro passaggi in vigna, la tempestività del trasporto delle uve, la selezione in cantina, il controllo delle temperature in fase di fermentazione fanno parte della filosofia aziendale. I nostri vini portano la firma del maestro enologo **Giancarlo Soverchia**.



BIANCHELLO DEL METAURO DOC

Ottenuto da uve Bianchello, antico clone di Trebbiano, l'origine di questo vino si perde nella notte dei tempi. Secondo lo storico Tacito giocò un ruolo importante nella celebre battaglia del Metauro, combattuta nel 207 a.C. presso il fiume Metauro, decretando la sconfitta, per mano dei Romani, dei Cartaginesi guidati da Asdrubale, il cui esercito aveva ceduto alle lusinghe del Bianchello.

Boccalino
Campodarchi Argento
Campodarchi Oro

Boccalino
Bianchello del Metauro Doc

Zona di produzione: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Bianchello, antico clone di Trebbiano
Vigneto: Vigna Pianelli
Superficie: 4 ha
Sesto d'impianto: 300 x 0.80
Altitudine: 350 mt slm
Ceppi per ettaro: 4.000
Esposizione: sud / sud – est
Forma di allevamento: l'impianto in spalliera con potatura guyot
Età dell'impianto: in media 35 anni
Epoca vendemmia: seconda decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e varie fasi di raccolta.
Tipologia terreno: argillo-calcareo
Resa per ettaro: 9 ton.
Vinificazione: spremitura morbida a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Affinamento: 3/4 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 12,50% – 13%
Temperatura di servizio: 12°C

Lt. 0,375 Lt. 0,75

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore cristallino, giallo paglierino scarico.
Al naso note agrumate, arancia, pompelmo, fiori bianchi d'acacia, zagara. In bocca ingresso vivace, fresco con finale sapido, piacevole.
In linea con la tipica piacevolezza della Doc Bianchello del Metauro.

Il Sommelier consiglia
Come aperitivo, su preparazioni, antipasti e primi piatti, delicati non strutturati, con leggera grassezza e tendenza dolce. PAI medio
Antipasti: *Casciotta d'Urbino Dop, pancetta, lardo, ciauscolo Igp*
Primi: *Gnocchetti con zucchine e gamberi*

Medaglia Argento di Lione 2014

Lt. 0,75

Campodarchi Argento
Bianchello del Metauro Doc Superiore

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Bianchello, antico clone di Trebbiano
Vigneto: Vigna Campodarchi
Superficie: 2,5 ha
Sesto d'impianto: 300 x 0.80
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 4.000
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto in spalliera con potatura guyot o archetto
Età dell'impianto: in media 45 anni
Epoca vendemmia: prima decade di ottobre
Tipo di raccolta: Il vigneto Campodarchi, che ha in media 45 anni, è il più antico dell'azienda ed è in grado di offrire il meglio della produzione di Bianchello. Questo vino è prodotto solo con le uve migliori che hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, la vendemmia infatti è svolta tardivamente, nel mese di ottobre, quando le uve sono più mature. I grappoli sono attentamente selezionati e raccolti rigorosamente a mano, in piccole casse.
Tipologia terreno: argillo-calcareo
Resa per ettaro: 7 ton.
Vinificazione: spremitura morbida a grappolo intero. Decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Maturazione: una piccola parte del prodotto è vinificata in barrique di rovere francese, di primo passaggio, sulle fecce fini (sur lies) per 12/18 mesi, tecnica utilizzata allo scopo di conferire più profumi e intensità di sapore al vino
Affinamento: almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio
Titolo alcolometrico: 14% – 14,50%
Temperatura di servizio: 12°C – 14°C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore giallo paglierino. Al naso intenso e complesso, note di frutta gialla ed esotica, mela, susina, pompelmo; floreale ginestra, mimosa; leggermente speziato, tocco vanigliato. In bocca ben equilibrato tra componenti dure e morbide, tra freschezza e sapidità, e morbidezza e calore.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni, come antipasti e primi piatti strutturati, con grassezza, tendenza dolce, leggermente speziati, succulenti, leggermente untuosi. Secondi piatti di carne bianca. PAI medio lunga
Antipasti: *Casciotta d'Urbino Dop alla piastra, formaggi semi-stagionati*
Primi: *Paccheri funghi e salsiccia*
Secondi: *Petto di pollo alla griglia*

Medaglia Oro
di Lione 2014

Lt. 0,75 Lt. 1,5

Campodarchi Oro
Bianchello del Metauro Doc Superiore

Zona di produzione: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Bianchello, antico clone di Trebbiano
Vigneto: Vigna Campodarchi
Superficie: 2,5 ha
Sesto d'impianto: 300 x 0.80
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 4.000
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: in spalliera con potatura guyot o archetto
Età dell'impianto: in media 45 anni
Epoca vendemmia: prima decade di ottobre
Tipo di raccolta: Il vigneto Campodarchi, che ha in media 45 anni, è il più antico dell'azienda ed è in grado di offrire il meglio della produzione di Bianchello. Questo vino è prodotto solo con le uve migliori che hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, la vendemmia infatti è svolta tardivamente, nel mese di ottobre, quando le uve sono più mature. I grappoli sono attentamente selezionati e raccolti rigorosamente a mano, in piccole casse.
Tipologia terreno: argillo-calcareo
Resa per ettaro: 7 ton.
Vinificazione e Maturazione: spremitura morbida a grappolo intero. Decantazione statica dei mosti a freddo. Questo vino è totalmente vinificato sulle fecce fini (sur lies) in barrique di rovere francese di primo passaggio per 12-18 mesi, con continua risospensione delle fecce nobili (batonnage). Questa tecnica ha lo scopo di conferire maggiori profumi e intensità di sapore al vino finale.
Affinamento: almeno 12 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14% – 14,50%
Temperatura di servizio: 14°C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore brillante, giallo paglierino intenso con riflessi oro, al naso buona intensità, un ricco bouquet, con note di frutta matura e sfumature di frutta secca e candita, fiori disidratati, spezie dolci come pepe bianco, cioccolata, miele di castagno, sfumature di cera d'api, burro, uva spina sotto spirito, note minerali. In bocca ingresso morbido, avvolgente, sostenuto da una buona freschezza che lo rende equilibrato, intenso e persistente, finale esplosione di sensazioni, le percezione retro-nasali ci ricordano le sensazioni che abbiamo avuto all'esame olfattivo, finale sapido.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come primi piatti strutturati, succulenti, leggermente untuosi, aromatici, speziati, saporiti, tendenza dolce e grassa. Secondi piatti carni bianche alla brace o al forno. PAI lunga
Primi: *Tagliatelle al tartufo bianco*
Secondi: *Costine d'agnello a scottadito, rombo al forno, coniglio in porchetta, faraona al tartufo.*

PERGOLA DOC

Ottenuto da un biotipo di Aleatico, presente già anticamente nell'areale della città di Pergola. Un'uva aromatica che dona a questi vini grande complessità di aromi sia all'olfatto che al gusto. E' la più giovane delle tre Doc della Provincia di Pesaro e Urbino. Proposto nelle versioni Rosato, Rosso e Aleatico Superiore.

Codazzo
Codazzo Oro
Vettina
Ortaia
Lubaco

VENDEMMIA A MANO

Codazzo
Pergola Doc Rosato

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: biotipo autoctono di Aleatico
(anticamente chiamato Vernaccia di Pergola)
Vigneto: Vigna Ortaia, Vigna del Frescuccio e Vigna del Pozzo
Superficie: 7 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: prima decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso /argilloso
Resa per ettaro: 6 ton.
Vinificazione: Il mosto rimane a contatto con le bucce per un breve periodo (macerazione), il che consente di ottenere la giusta tonalità di rosato. La fermentazione è svolta a bassa temperatura in botti di acciaio termocontrollate
Affinamento: 3 /4 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 13% – 13,50%
Temperatura di servizio: 12 ° C

Lt.
0,75

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore rosa tenue, cristallino. Al naso esprime la sua origine di Pergola Doc, note intense floreali e fruttate.
In bocca fresco, piacevole.

Il Sommelier consiglia
Come aperitivo, su preparazioni come antipasti e primi piatti, con leggera grassezza, tendenza dolce, leggerissima untuosità, con fondi leggerissimi di pomodoro. PAI media
Antipasti: *Prosciutto, salame, coppa*
Secondi: *Lumachine di mare in umido*

Codazzo Oro
Marche Igt Rosato

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: biotipo autoctono di Aleatico
(anticamente chiamato Vernaccia di Pergola)
Vigneto: Vigna Ortaia, Vigna del Frescuccio e Vigna del Pozzo
Superficie: 7 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: seconda decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso /argilloso
Resa per ettaro: 6 ton.
Vinificazione e Maturazione: spremitura morbida a grappolo intero. Decantazione statica dei mosti a freddo. Questo vino è totalmente vinificato sulle fecce fini (sur lies) in barrique di rovere francese di primo passaggio, dove matura per 4 /5 mesi. Una tecnica, che prevede la continua risospensione delle fecce nobili (batonnage), allo scopo di conferire al vino finale maggiore intensità di profumi e di sapore.
Affinamento: 8 /12 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14,50% – 15%
Temperatura di servizio: 14 ° C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore rosa chiaretto. Al naso intenso e complesso, floreale viola lillà e rosa, frutti lamponi, fragola, prugna e pompelmo rosa, speziato. In bocca morbido, di corpo, finale piacevole con note di pompelmo rosa.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come primi e secondi piatti, untuosi, speziati, saporiti, succulenti, con leggera tendenza dolce e grassezza, con fondi rossi. PAI media
Primi: *Mezze maniche al ragù*
Secondi: *"Brodetto alla fanese", melanzane ripiene di carne*

Lt. 0,75

VENDEMMIA A MANO

Lt. 0,75

Vettina
Pergola Doc Rosso

Zona di produzione: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: biotipo autoctono di Aleatico
(anticamente chiamato Vernaccia di Pergola)
Vigneto: Vigna Ortaia
Superficie: 6 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: prima decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 7 ton.
Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Fermentazione termocontrollata in acciaio inox con lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage (follatura meccanica)
Affinamento: 4/6 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 13,50% – 14,50%
Temperatura di servizio: 16 ° C - 18 ° C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore rosso rubino, limpido. Al naso intenso, abbastanza complesso, riconoscibile, fiori viola, rosa e glicine, piccoli frutti rossi, ribes, visciola. In bocca vivace, intenso, persistente, nelle parti dure spicca l'acidità, il tannino è morbido, le morbidezze, secco, morbido e caldo, finale di bocca è di frutta e fiori che si alternano. Tipicamente Aleatico, corrispondente alla tipologia Pergola Rosso.

Il Sommelier consiglia
Come aperitivo, su preparazioni come antipasti, primi e secondi piatti, succulenza, speziati, aromaticità, tendenza grassa, leggermente untuosi, con fondi rossi. PAI lunga
Antipasti: *salumeria varia stagionata*
Secondi: *Lumache in porchetta (ricetta tipica di Pianello di Cagli), "Brodetto alla fanese"*

Ortaia
Pergola Doc Aleatico Superiore

Zona di produzione: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE.
Vitigno: biotipo autoctono di Aleatico (anticamente chiamato Vernaccia di Pergola)
Vigneto: Vigna Ortaia
Superficie: 6 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: seconda decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 7 ton.
Vinificazione: selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Fermentazione termocontrollata in acciaio inox con lunga macerazione di oltre venti giorni e piegeage (follatura meccanica)
Maturazione: questo vino rimane per 12/16 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri di secondo e terzo passaggio
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14% – 15%
Temperatura di servizio: 18 °C / 20 °C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore rosso rubino intenso. Al naso intenso e abbastanza complesso, riconoscibile, fiori viola, rosa e lillà, frutta ciliegia matura e marasca, speziato. In bocca intenso e persistente, morbido, equilibrato, ritorno di frutta matura ciliegia, ribes.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come primi piatti e secondi piatti strutturati, aromatici, speziati, succulenti, untuosi, con grassezza, tendenza dolce. PAI medio lunga
Primi: *"Vincisgrassi" (lasagna al forno tipica delle Marche)*
Secondi: *Animali da piuma*

VENDEMMIA A MANO

MATURATO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

Medaglia Bronzo International Wine Challenge 2014

Encomio Decanter world wine awards 2014

0,75 1,5

Lubaco
Pergola Doc Aleatico Superiore

Zona di produzione: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: biotipo autoctono di Aleatico (anticamente chiamato Vernaccia di Pergola)
Vigneto: Vigna Ortaia
Superficie: 6 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: prima decade di ottobre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 7 ton.
Vinificazione e Maturazione: selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Fermentazione termocontrollata in acciaio inox con lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage (follatura meccanica). Questo Aleatico matura per 12/18 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio, a contatto con le fecce fini (sur lies). Questa particolare tecnica di vinificazione, che prevede la continua risospensione delle fecce nobili (batonnage), conferisce al vino finale maggiori profumi e intensità di sapore.
Affinamento: 12/18 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14,5 % – 15%
Temperatura di servizio: 20 – 22 ° C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore rosso rubino con riflessi leggermente granati, al naso intenso e ampio con sensazioni di fiori, viola, rosa; frutta rossa matura, ciliegia, ribes, mora, fragoline di bosco, disidratata, prugna, sotto spirito, visciola; speziatura, tostato, etereo, pepe nero, chiodi di garofano, cannella, tabacco, cacao, note di smalto, cuoio. In bocca: durezze (tannino piacevole, fresco, abbastanza sapido) e morbidezza (secco, caldo, morbido) equilibrato, potenza e muscoli, intenso e molto persistente, dove tutte le note (fruttate, speziate, floreali, tostate e eteree) trovano un giusto spazio.
Vino da invecchiamento. Disponibile anche nella versione Magnum da 1,5 l.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni secondi piatti strutturati, aromatici, speziati, succulenti, untuosi, con grassezza, tendenza dolce. Lunghe cotture al forno. PAI lunga
Secondi: *Animali da piuma e pelo arricchiti al tartufo*

COLLI PESARESI SANGIOVESE

Il Sangiovese non ha bisogno di presentazioni: vitigno tra i più diffusi nella penisola, trova casa anche nelle colline marchigiane, dove esprime un suo particolare carattere.

Orcio
Orcio Senza Solfiti
Olpe
Profondo

Orcio
Colli Pesaresi Doc Sangiovese

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Sangiovese
Vigneto: Vigna Lorenzetti
Superficie: 7 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: fine settembre/prima decade di ottobre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 9 ton.
Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Fermentazione termocontrollata in acciaio inox con lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage (follatura meccanica)
Affinamento: 4/6 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 13,50% – 14,50%
Temperatura di servizio: 16 – 18 ° C

Lt. 0,75

Caratteristiche organolettiche
Rosso rubino scarico con riflessi granati. Al naso frutti rossi e fiori rossi, freschi che vanno dalla ciliegia, marasca, e sentori di rosa con leggerissime note erbacee. In bocca vino che esprime la sua caratteristica di Sangiovese, con un tannino giovane, fresco e un finale leggermente sapido, ma secco, caldo e morbido, ben equilibrato, più persistente che intenso.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come antipasti, primi e secondi piatti, media struttura, leggera untuosità, grassezza, speziatura, tendenza dolce. PAI medio lunga
Antipasti: *salumi stagionati*
Primi: *Cappelletti in brodo*

VENDEMMIA A MANO

Orcio senza solfiti
Marche Igt Rosso

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Sangiovese
Vigneto: Vigna Lorenzetti
Superficie: 7 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: fine settembre/prima decade di ottobre
Tipo di raccolta: selezione delle parcelle migliori, non attaccate da malattie e con un buon rapporto foglie-frutti, la raccolta è effettuata esclusivamente a mano con cernita in campo
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 9 ton.
Vinificazione: si esegue una cernita dell'uva intera per mezzo di tavolo vibrante. A seguito della sola diraspatura, gli acini vengono inviati con la pompa nella vasca di fermentazione. Il mosto formatosi viene protetto con l'aggiunta di tannino per evitare l'ossidazione e cominciare a stabilizzare il colore. La fermentazione alcolica è fatta partire in tempi molto rapidi tramite 'pied de cuve'. I lieviti aggiunti sono selezionati come bassi produttori di solforosa. Si utilizzano i batteri malolattici in post-fermentazione. Affinamento in acciaio 6 mesi.
Affinamento: 3/4 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 13% – 14%
Temperatura di servizio: 16 – 18 ° C

Caratteristiche organolettiche
Rosso rubino. Al naso maggiore intensità, frutti e frutti rossi più polposi e carnosi che vanno dalla ciliegia, alla marasca e ribes, alla viola e all'iris. In bocca più intenso che persistente, con note di frutta rossa che ritornano, colpisce la morbidezza ed il grande equilibrio tra parti morbide e parti dure.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come antipasti, primi e secondi piatti, media struttura, leggera untuosità, grassezza, speziatura, tendenza dolce. PAI medio lunga
Primi: *Tagliatelle al sugo contadino (con frattaglie)*

Lt. 0,75

VENDEMMIA A MANO

MATURATO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

Olpe
Colli Pesaresi Doc Sangiovese Riserva

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Sangiovese
Vigneto: Vigna Lorenzetti
Superficie: 7 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: seconda decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 8 ton.
Vinificazione: selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Fermentazione termo-controllata in acciaio inox con lunga macerazione di oltre venti giorni e piegeage (follatura meccanica)
Maturazione: questo vino rimane per 12/16 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri di secondo e terzo passaggio.
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14% – 15%
Temperatura di servizio: 20 – 22°C

Lt.
0,75

Caratteristiche organolettiche
Alla vista rosso rubino con riflessi granati. Al naso complesso, riconoscimenti di frutta rossa matura carnosa, dalla ciliegia, ribes, marasca, al floreale, che ricorda la viola, geranio, con sentori di speziati a corredo, vaniglia, cannella e tabacco. In bocca ben equilibrato, intenso e persistente, carnoso, struttura ed eleganza.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni, come primi e secondi piatti, strutturati, untuosi, tendenza grassa, speziati, saporiti, tendenza dolce. PAI medio lunga
Secondi: *Pollo alla diavola*

VENDEMMIA A MANO

MATURATO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

Medaglia Bronzo
Decanter world wine
awards
2014

Medaglia Argento
Bruxelles
2013

Lt. 0,75 Lt. 1,5

Profondo
Colli Pesaresi Doc Sangiovese Riserva

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Sangiovese
Vigneto: Vigna Lorenzetti
Superficie: 7 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: prima decade di ottobre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 8 ton.
Vinificazione e Maturazione: selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Fermentazione termocontrollata in acciaio inox con lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage (follatura meccanica). Questo Sangiovese matura per 12/18 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio, a contatto con le fecce fini (sur lies). Una particolare tecnica di vinificazione, che prevede la continua risospensione delle fecce nobili (batonnage), che conferisce al vino finale maggiori profumi e intensità di sapore.
Affinamento: 12/18 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14,5 % – 15%
Temperatura di servizio: 22 ° C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista rosso rubino tendente al granato, al naso ampio di frutta rossa matura, in sfumature anche cotta, marasca, mora, ciliegia, fiori rosa sotto spirito, speziato vaniglia, tabacco, cuoio e cannella, note ematiche e terrose. In bocca ingresso vellutato, dato dalla morbidezza e dal calore, ma poco dopo esprime la sua nervatura legata all'acidità e al tannino, un'esplosione di frutta, fiori e spezie, e torna la sensazione terrosa. Struttura ed eleganza vanno a braccetto.
Vino da invecchiamento. Disponibile anche nella versione Magnum da 1,5 l.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come secondi piatti, strutturati, untuosi, speziati, saporiti, aromatici, tendenza grassa, tendenza dolce. PAI lunga
Secondi: *Cinghiale in umido*

UVAGGI RISCOPERTI

Tu non sai chi sono io? Dove alberga la magia nascono frutti insoliti e inaspettati, tesori della terra che non devono divenire perduti. Così è nata la linea “Uvaggi reliquia”, antichi vitigni autoctoni ormai del tutto scomparsi che, attraverso un lavoro di ricerca, in collaborazione con l’Università di Ancona, sono stati rimpiantati e vinificati in purezza, per non perdere la memoria di questa terra. Una sfida vinta grazie alla lungimiranza del nostro enologo Giancarlo Soverchia e al nostro amore per i sapori autoctoni.

Incrocio Bruni 54
Incrocio Bruni 54 oro
Garofanata

VENDEMMIA A MANO

Incrocio Bruni 54
Marche Igt Incrocio Bruni

Zona di produzione: Fratterosa PESARO URBINO – MARCHE
Vitigno: Incrocio Bruni 54 o Dorico 54
Vigneto: Vigna del Mulino
Superficie: 1 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0,70
Altitudine: 350 slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud – ovest
Forma di allevamento: guyout
Età dell'impianto: 10 anni
Epoca Vendemmia: prima decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: argilloso calcareo
Resa per ettaro: 5 ton.
Vinificazione: spremitura morbida a grappolo intero. Decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Affinamento: 3 /4 mesi in bottiglia
Titolo Alcolometrico: 12,5% – 13,50%
Temperatura di servizio: 12 °C

STORIA DEL VITIGNO
Il vitigno Incrocio Bruni 54 è stato creato nel 1936 dal prof. Bruno Bruni, che lavorò per il Ministero dell'Agricoltura nel periodo 1930-1950, incrociando tramite impollinazione le varietà Sauvignon Blanc e Verdicchio. E' poco diffuso ed esclusivamente nella regione Marche. Nel corso degli anni questa uva stava quasi scomparendo, attraverso un progetto di ricerca abbiamo ritrovato alcune barbatelle, ripiantate in un piccolo appezzamento.

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore giallo paglierino, leggeri riflessi oro, al naso presenta note di sentori erbacei di foglia di pomodoro, fruttati agrumi e bergamotto, floreale di sambuco. In bocca spicca la freschezza bilanciata da calore e morbidezza, finale di bocca agrumato.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come antipasti e primi piatti strutturati, con grassezza, tendenza dolce, leggermente speziati, succulenti, leggermente untuosi. Secondi piatti di carne bianca. PAI medio lunga
Primi: *Bavette con crema di asparagi*

Lt. 0,75

VENDEMMIA A MANO

MATURATO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE

Lt. 0,75

Incrocio Bruni 54 Oro
Marche Igt Incrocio Bruni

Zona di produzione: Fratterosa PESARO URBINO – MARCHE
Vitigno: Incrocio Bruni 54 o Dorico 54
Vigneto: Vigna del Mulino
Superficie: 1 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0,70
Altitudine: 350 slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud – ovest
Forma di allevamento: guyout
Età dell'impianto: 10 anni
E**poca Vendemmia:** prima decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: argilloso calcareo
Resa per ettaro: 5 ton.
Vinificazione e Maturazione: spremitura morbida a grappolo intero. Decantazione statica dei mosti a freddo. Questo vino è totalmente vinificato sulle fecce fini (sur lies) in barrique di rovere francese di primo passaggio per 12 /18 mesi, con continua risospensione delle fecce nobili (batonnage). Questa tecnica ha lo scopo di conferire maggiori profumi e intensità di sapore al vino finale.
Affinamento: almeno 12 mesi in bottiglia
Titolo Alcolometrico: 13% – 14%
Temperatura di servizio: 14 °C

STORIA DEL VITIGNO
L'Incrocio Bruni 54 è una particolare varietà di uva ottenuta incrociando Sauvignon Blanc e Verdicchio. Fu creata nel 1936 dal prof. Bruno Bruni, che in quegli anni lavorava per il Ministero dell'Agricoltura. Il vitigno era ormai quasi del tutto scomparso quando l'azienda ha deciso di rimpiantare alcune barbatelle, attraverso un progetto di riscoperta di antichi uvaggi reliquia.

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo oro cristallino, consistente. Al naso note di frutta matura, cotta e sotto spirito, floreale disidratato, speziato, sfumatura di fieno. In bocca di corpo, equilibrato tra morbidezza e durezza, finale di bocca di frutta candita.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come primi piatti strutturati, succulenti, leggermente untuosi, aromatici, speziati, saporiti, tendenza dolce e grassa. Secondi piatti carni bianche alla brace o al forno. PAI lunga
Antipasti: *pepata di cozze*
Primi: *Pappardelle al prosciutto di Carpegna Dop*
Secondi: *Pesce Sampietro all'acqua pazza, pollo in fricò*

Garofanata
Marche Igt Incrocio Bruni

Zona di produzione: Fratterosa PESARO URBINO – MARCHE
Vitigno: Garofanata
Vigneto: Vigna del Mulino
Superficie: 1 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0,70
Altitudine: 350 slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud – ovest
Forma di allevamento: guyout
Età dell'impianto: 10 anni
Epoca Vendemmia: terza decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: argilloso calcareo
Resa per ettaro: 5 ton.
Vinificazione e Maturazione: spremitura morbida a grappolo intero. Decantazione statica dei mosti a freddo. Questo vino è totalmente vinificato sulle fecce fini (sur lies) in barrique di rovere francese di primo passaggio per 12 / 18 mesi, con continua risospensione delle fecce nobili (batonnage). Questa tecnica ha lo scopo di conferire maggiori profumi e intensità di sapore al vino finale.
Affinamento: almeno 12 mesi in bottiglia
Titolo Alcolometrico: 13% – 13,50%
Temperatura di servizio: 14 °C

STORIA DEL VITIGNO
Localmente chiamata Garofanata dai vignaioli di un tempo, che accomunavano la vite ad un colore, una pianta, o un fiore che meglio li rappresentava, o che era presente nei loro orti. Questo vitigno viene citato, negli anni '60, dall'ampelografo marchigiano prof. Bruno Bruni, come sottovarietà del Moscato bianco. Un tempo coltivato tra la vallata del Misa e del Suasa, a cavallo tra le province di Ancona e Pesaro, era ormai quasi del tutto scomparso, quando l'azienda ha scelto di avviare un progetto di riscoperta, reinterpretandolo in chiave moderna, per non dimenticare il nostro passato.

Caratteristiche organolettiche
Alla vista colore giallo oro, cristallino. Al naso note immediate di fiori di garofano, viola e rosa appassita, frutti agrumi, speziato.
In bocca spicca per la sua acidità, medio corpo.

Il Sommelier consiglia
Su preparazioni come antipasti e primi piatti strutturati, con grassezza, tendenza dolce, leggermente speziati, succulenti, leggermente untuosi. Secondi piatti di carne bianca. PAI medio lunga
Primi: *Risotto al radicchio*

Lt. 0,75

SPUMANTI BRUT

Spumanti ottenuti con il metodo Charmat o Martinotti
di rifermentazione controllata in autoclave di acciaio, che consente di esaltare le caratteristiche di fruttato, freschezza e aromaticità del vitigno di base.

Spumante Brut Bianco
Spumante Brut Rosato

VINI DA DESSERT

La “Visciola” richiama un’antica tradizione del Montefeltro, che fa risalire il vino di visciole all’epoca di Federico Da Montefeltro.
Si narra che il Duca di Urbino già nel XV secolo “… non beveva vino che di cerase…”. Le cerase non sono altro che le visciole, ciliegie che nascono spontaneamente nell’entroterra urbinate.
Si sposa perfettamente con il cioccolato. Dalle nostre uve Bianchello, lasciate appassire naturalmente sui graticci per alcuni mesi, nasce invece il Passito.

Passito
Visciola
Aquavite Visciola

Bianco
Spumante Brut

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Bianchello, antico clone di Trebbiano
Vigneto: Vigna Pianelli
Superficie: 4 ha
Sesto d'impianto: 300 x 0.80
Altitudine: 350 mt slm
Ceppi per ettaro: 4.000
Esposizione: sud / sud – est
Forma di allevamento: impianto in spalliera con potatura guyot
Età dell'impianto: in media 35 anni
Epoca vendemmia: prima decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e diverse fasi di raccolta
Tipologia terreno: argillo-calcareo
Resa per ettaro: 10 ton.
Vinificazione: Metodo Charmat o Martinotti, rifermentazione in autoclavi di acciaio con permanenza sui lieviti per 60 giorni
Affinamento: 3 mesi di affinamento in acciaio, 3 mesi presa di spuma e 2 mesi di affinamento in bottiglia. Uscita annuale inizi di maggio
Titolo alcolometrico: 11,5% – 12%
Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Lt. 0,75

Caratteristiche organolettiche
Alla vista giallo paglierino, perlage fine, bollicine persistenti e numerose, brillante. Al naso profumi delicati floreali e frutta bianca, leggere sensazioni di pasticceria. In bocca ingresso morbido con un successivo ritorno di freschezza.

Il Sommelier consiglia
Come aperitivo, su preparazioni antipasti e primi piatti, delicati non strutturati, con una buona grassezza e tendenza dolce. PAI medio
Antipasti: *Antipasti di pesce, salumi grassi*
Primi: *primi piatti delicati*

Rosato
Spumante Brut

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Sangiovese e Aleatico (in percentuali variabili a seconda dell'annata)
Vigneto: Vigna Ortaia e Vigna Lorenzetti
Superficie: 7 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5.500
Esposizione: sud / sud – ovest
Forma di allevamento: cordone speronato
Età dell'impianto: in media 10 anni
Epoca vendemmia: prima decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e diverse fasi di raccolta
Tipologia terreno: sabbioso e argilloso
Resa per ettaro: 10 ton.
Vinificazione: Metodo Charmat o Martinotti, rifermentazione in autoclavi di acciaio con permanenza sui lieviti per 60 giorni
Affinamento: 3 mesi di affinamento in acciaio, 3 mesi presa di spuma e 2 mesi di affinamento in bottiglia. Uscita annuale inizi di maggio
Titolo alcolometrico: 11,5% – 12%
Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista rosa tenue, brillante, perlage ottimo. Al naso spicca il floreale tipico del vitigno utilizzato, note di frutta rossa, fragoline di bosco, visciola. In bocca emerge la sensazione di freschezza, intenso, buona persistenza.

Il Sommelier consiglia
Come aperitivo, su preparazioni antipasti e primi piatti, delicati non strutturati, con buona grassezza e tendenza dolce. PAI medio
Antipasti: *Antipasti di pesce, salumi grassi*
Primi: *Primi piatti delicati*

Lt. 0,75

Visciola
Bevanda aromatizzata a base di vino e visciole

Antica bevanda da dessert che risale al tempo di Federico da Montefeltro, Duca di Urbino. Nel XV secolo, il suo amico libraio e poi biografo, Vespasiano de' Bisticci narrava: "quasi non beveva vino se non de ceriegie e de granate", proprio quel vino di visciole prodotto ancora oggi dalla nostra azienda, seconda la ricetta tradizionale.
Il nostro miglior Pergola Doc Rosso viene unito ad una particolare varietà di ciliegie selvatiche autoctone tipiche, chiamate visciole, che nascono spontaneamente nelle campagne del Montefeltro. In luglio, quando le visciole sono mature, vengono raccolte a mano e unite al vino con aggiunta di zucchero, il tutto viene fatto rifermentare per alcuni mesi, a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche
Alla vista rosso rubino profondo, consistente. Al naso sentore intenso di visciola. In bocca dolce, morbido, caldo, poco tannico, fresco, equilibrato. In bocca intenso e persistente con la sensazione di visciola ben percettibile, morbido e fresco.

Il Sommelier consiglia
Come vino da meditazione, su preparazioni dolci con frutta rossa.
Dolci: *Crostata di ciliege*
Il nostro consiglio: *Provatelo con il cioccolato fondente!*

Lt. 0,5

Aramurata
Vino da Uve Stramature Passito

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Bianchello, antico clone di Trebbiano
Vigneto: Vigna Campodarchi e Vigna del Mulino
Superficie: 4 ha
Sesto d'impianto: 300 x 0.80
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 4.000
Esposizione: sud / sud-ovest
Forma di allevamento: l'impianto in spalliera con potatura guyot
Età dell'impianto: in media 30 anni
Epoca vendemmia: prima decade di settembre
Tipo di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse ottenute dal primo passaggio di vendemmia
Appassimento: Uve lasciate in appassimento naturale su graticci per 5 / 6 mesi
Tipologia terreno: argillo – calcareo
Resa per ettaro: 7 ton.
Vinificazione: spremitura morbida a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Maturazione: 36 mesi in piccole botti di rovere francese di 3°, 4° e 5° passaggio
Affinamento: 6 / 8 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14% – 14,50%
Temperatura di servizio: 16 – 20° C

Caratteristiche organolettiche
Alla vista giallo dorato, brillante e consistente. Al naso ampio con sentori di frutta disidratata albicocca, frutta candita arancia, ananas, note vanigliate, smalto, miele, mandorla, caramello e mallo di noce. In bocca dolce e fresco, intenso e persistente.

Il Sommelier consiglia
Come vino da meditazione, su preparazioni dolci con frutta candita, frutta secca
Dolci: *Pasta di mandorle*

Lt. 0,5

Fratte di Visciola
Acquavite di visciole

Zona di produzione: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Materia prima: visciole del Montefeltro, particolare varietà di ciliege selvatiche autoctone
Distillazione: questo inedito distillato di frutta viene prodotto con il metodo discontinuo a bagnomaria a vapore delle Tenute Collesi di Apecchio (PU). Il riscaldamento delle visciole avviene con il sistema a bagnomaria, dove il vapore passa attraverso l'intercapedine e per convenzione riscalda le visciole immesse all'interno del paiolo in rame, dove sono tenute in movimento a mezzo di un agitatore, per evitare scottature sulle pareti durante il riscaldamento. Con questo metodo il distillato di visciole si arricchisce nel giusto tempo di alcool e aromi, con il risultato di un gusto morbido e raffinato.
Titolo alcolometrico: 40%
Temperatura di servizio: 16 ° C

Lt.
0,5

Caratteristiche organolettiche
Colore limpido e brillante. In bocca risulta morbida e asciutta con un netto sentore di visciola.

Si ringrazia:
il **Sommelier Raffaele Papi** - Ais Urbino Montefelto
che ha curato gli abbinamenti.

Stampato in Italia da:
Ideostampa SRL
www.ideostampa.com

Disegnato e pensato in Italia da:
The Garage CS is Open24Hours
www.thegaragecs.com - www.open24hours.cc