

● ROSSO U NEIGRU



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: Pietrisco di Arenaria

Vitigno: 50% Cannaiolo, 50% Bonamico

Estensione del vigneto: 0.5 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Pergola e filare

Densità media ceppi per ha: 8000

Età media del vigneto: 45 anni

Produzione media per ettaro: 45.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione di 5 giorni, fermentazione spontanea in barriques di rovere e castagno usate e poi affinato sulle fecce fini per circa 9 mesi nelle stesse.

Solforosa totale (SO2): 70.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1900

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco dal naso floreale, inchiostro e dalla bocca espressiva e fresca.

ABBINAMENTI

Carni grigliate o arrostiti, etc..

● CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 🌿



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: pietrisco di arenaria.

Vitigno: Bosco 70%, altri vitigni autoctoni 30%

Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in naturale.

Tipo d'impianto: filare e pergolato

Densità media ceppi per ha: 8000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 32.0 hl.

Selezione dei migliori grappoli.

Vendemmia: manuale. Appassimento fino alla metà di novembre dei grappoli più piccoli su appositi graticci mentre quelli più grandi appesi uno per uno.

IN CANTINA

Vinificazione: sgranatura dei grappoli appassiti con selezione dei migliori acini.

Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 28 giorni e affinamento in barrique di legno di ciliegio per circa 1 anno. Quindi travasato in contenitori inox dove decanta fino alla giusta limpidezza e poi imbottigliato.

Zuccheri residui: 138.0 g/l

Solforosa totale (SO2): 49.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 425

CARATTERISTICHE

Vino dolce, fine, complesso ed elegante.

ABBINAMENTI

Da meditazione.

● VINO ROSSO "RENFURSÀ" RINASCITA



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: pietrisco di arenaria.

Vitigno: Cannaiolo, Bonamico

Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in naturale.

Tipo d'impianto: filare e pergolato

Densità media ceppi per ha: 8000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ettaro: 32.0 hl.

Selezione dei migliori grappoli.

Vendemmia: raccolta manuale.

Appassimento fino alla metà di novembre dei grappoli appesi uno per uno.

IN CANTINA

Vinificazione: sgranatura dei grappoli

appassiti con selezione dei migliori acini.

Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 31 giorni e affinamento in barrique di legno di castagno per circa 1 anno. Quindi travasato in contenitori inox dove decanta fino alla giusta limpidezza e poi imbottigliato.

Zuccheri residui: 130.0 g/l

Solforosa totale (SO2): 47.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 356

CARATTERISTICHE

Vino rosso dolce, etereo, fine e complesso.

ABBINAMENTI

Da meditazione.

AZ. AGR. LA FELCE di ANDREA MARCESINI, Ortonovo (SP)



● QUOTIDIANO BIANCO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA
Suolo: sabbioso
Vitigno: trebbiano, vermentino e malvasia
Estensione del vigneto: 3 ha. Lavorato in biologico.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 5000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ettaro: 50 ql
Vendemmia: raccolta manuale 100%

IN CANTINA
Vinificazione: macerazione 48 h in acciaio
Solforosa totale (SO₂): 45 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 8000

● COLLI DI LUNI VERMENTINO MONTE DEI FRATI



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA
Suolo: arenaria sedimentaria
Vitigno: Vermentino
Estensione del vigneto: 2.5 ha. Lavorato in biologico.
Tipo d'impianto: Guyot semplice e doppio capovolto
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ettaro: 60 hl
Vendemmia: vendemmia manuale
IN CANTINA
Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione

di 48 ore, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio da 25 hl e affinamento sulle fecce per 3 mesi, travaso e un altro mese sulle fecce fini.
Solforosa totale (SO₂): 53 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 14991
CARATTERISTICHE
Vino bianco dal naso salmastro mediterraneo, fruttato e dalla bocca polposa, sapida, dalla giusta morbidezza e di grande piacevolezza.
ABBINAMENTI
Primi piatti a base di pesce al forno o al sale, insalate di mare.

● LIGURIA DI LEVANTE BIANCO IN ORIGINE 🌿



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: arenaria sedimentaria

Vitigno: Vermentino 60%, Trebbiano Toscano 30% e Malvasia di Candia non aromatica 10%

Estensione del vigneto: 1 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Pergola, Guyot

Densità media ceppi per ha: 4500

Età media del vigneto: 60 anni

Produzione media per ettaro: 60 hl

Vendemmia: vendemmia manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione di 10-15 giorni, fermentazione spontanea in contenitore di acciaio da 10 hl e affinamento per sei mesi negli stessi sulle fecce fini e poi in bottiglia per tre mesi.

Solforosa totale (SO₂): 40 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1000

CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato, resinoso dalla bocca corposa, fresca e sapida

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, crostacei ecc

● QUOTIDIANO ROSSO 🌿



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Sabbioso

Vitigno: Massaretta, canaiolo, sangiovese, merlot

Estensione del vigneto: 3.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Controspalliera e cordone speronato

Densità media ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ettaro: 70.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea in contenitori di cemento con macerazione sulle bucce per 5 giorni. Affinamento in contenitori di acciaio.

Solforosa totale (SO₂): 25.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 3000

● LIGURIA DI LEVANTE ROSSO RECONTESO 🌿



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: arenaria sedimentaria

Vitigno: Massaretta 80%, Merlot 15% e Cabernet Sauvignon 5%

Estensione del vigneto: 0.4 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Cordone speronato e Guyot

Densità media ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 40 hl

Vendemmia: raccolta manuale 100%

IN CANTINA

Solforosa totale (SO₂): 35 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2000

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, dalla bocca sapida, supportata da tannini fini e fusi.

ABBINAMENTI

Ravioli e gnocchi al sugo di carne, grigliata mista, arrosti e formaggi di media stagionatura.