

c'è terra e c'è vino

cantina



dei colli ripani



Non esiste terra a noi
più cara di quella
che chiamiamo casa.

*There is no land dearer to us
than that which we call home.*

Indice / Index

Linea 508 508 Collection	4	Linea Bollicine Sparkling Collection	36
Linea Colli Ripani Colli Ripani Collection	16	Linea Grotte di Santità Grotte di Santità Collection	44
Linea Biologica Organic Collection	28	Altri vini Other wines	48
		Alimentari Food products	58

I Colli Ripani hanno la loro Cantina. The Colli Ripani have their own winery.

Nelle Marche, su di un sistema collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico, lasciandosi alle spalle gli Appennini, a 494 metri di altitudine, incredibilmente vicini alla costa, sorge la nostra Cantina cooperativa.

Nata dalla forza dei soci e con il desiderio di tutelare e valorizzare la produzione vinicola, la Cantina si fa custode. L'ottimo prodotto, frutto di attente selezioni e di un innato rispetto per la natura e i suoi ritmi, è veicolo di un

contenuto inestimabile: i Colli Ripani. Ogni giorno, nella nostra casa, troviamo la risposta a una chiara esigenza: versare in un calice più di un semplice vino, un racconto capace di farsi ricordare.

On the hills of the Marche, following the river valleys to the Adriatic with the Apennines behind – at an altitude of 494 metres yet remarkably close to the coast – lies our wine cooperative.

The Cantina was born out of the strength and desire of our members to protect and enhance their wine production. The cooperative now proudly guards the superb product of their work, which – thanks to careful selection

and an innate respect for the rhythm of nature – conveys an invaluable land: the Colli Ripani. Every day we provide the answer to a clear need: not to merely pour wine into the glass, but to tell a story to remember.



Le nostre vigne:
una trama fitta e intensa
che i soci, ogni giorno,
rendono inedita.

*Our vines: a densely
intricate story told anew
every day by our members.*

Linea 508

508 Collection

Una collezione che porta in alto. Composta da sei prodotti premium, riconosciuti a livello internazionale per storia, rigore e qualità. Ci troviamo a 508 metri sul livello del mare, sul Colle San Nicolò, il punto più

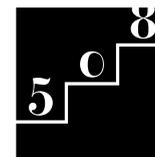
alto di Ripatransone. Proprio il punto più alto, espresso in tre cifre, ispira il posizionamento della pregiata Linea 508°. È il punto che descrive la massima espressione della nostra qualità vinicola, rappresentata

graficamente da tre scalini: processi rigorosi, selezioni esclusive, eccellenza garantita. Fanno parte della Linea 508° sei vini che vantano oggi il maggior numero di riconoscimenti.

An exclusive collection of 6 premium products with international acclaim for their history, care and quality. We're 508 metres above sea level on the Colle San Nicolò, the highest point of Ripatransone. The highest point,

expressed in three figures, is what inspired the premium positioning of the fine 508° Collection. Indeed, the highest point conveys the utmost expression of our wine quality, graphically represented with 3 steps: meticulous processes,

exclusive selections, guaranteed excellence. They are part of the 508° Collection: 6 wines that now have the largest number of awards.



Vogliamo portarti ancora più in alto.
We want to take you even higher.



Castellano®

Rosso Piceno DOC Superiore

Zona di produzione

Ristretta zona di produzione del Rosso Piceno Superiore.

Vitigni

Montepulciano, Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

7/8 t di uva.

Vendemmia

Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve raccolte in cassette. Lunga macerazione con le bucce. Délestage e pressatura soffice.

Affinamento

Il vino viene affinato in botti di rovere per 18 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso è fine e persistente con note boisé e di confettura. Al gusto è rotondo, fruttato con note di prugna secca ed amarena. Raffinata ed elegante la trama tannica.

Abbinamenti

Arrosti misti e grigliate di carne.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.

Production area

Small production zones in the "Rosso Piceno Superiore" area.

Wine varieties

Montepulciano, Sangiovese.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

7/8 tons of grapes.

Harvest time

Second half of October.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Long maceration of grapes with skins. Délestage and soft pressing.

Ageing

In oak barrels for 18 months. Further ageing in bottle for 6 months.

Organoleptic characteristics

Deep red with garnet reflections. Refined and persistent bouquet accentuated by extensive ageing in barrels. Fruity taste of prunes, blackberries and sour black cherries. Elegant and smooth tannins.

Serving suggestions

Ideal with grilled or roasted meats.

Serving temperature

We recommend serving at 18/20°C.



Leo Ripano®

Offida DOCG Rosso

Zona di produzione

Comune di Ripatransone in microzone altamente vocate.

Vitigni

Montepulciano, Cabernet-Sauvignon.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

6/7 t di uva.

Vendemmia

Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Lunga macerazione con le bucce (20/25 giorni). Délestage e pressatura soffice.

Affinamento

Il vino viene affinato in barriques per 18 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Al naso ha profumi di frutti rossi e spezie con note calde di cioccolato e vaniglia. In bocca ha consistente stoffa armonizzata da tannini ben calibrati.

Abbinamenti

Ideale con grigliate e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.

Production area

Ripatransone, in high productive micro-areas.

Wine varieties

Montepulciano, Cabernet-Sauvignon.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

6/7 tons of grapes.

Harvest time

Second half of October.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Long maceration of grapes with skins (20/25 days). Délestage and soft pressing.

Ageing

In barriques for at least 18 months. Further ageing in bottle 6 months.

Organoleptic characteristics

Dark ruby red with garnet reflection. Intense bouquet of red berries and spices with warm hints of chocolate and vanilla. Full bodied taste blended with well-balanced tannins.

Serving suggestions

Ideal with grilled meats and mature cheeses.

Serving temperature

We recommend serving at 18/20°C.



Diavolo e Vento®

Marche IGT Rosso

Zona di produzione

Comune di Ripatransone in microzone altamente vocate.

Vitigni

Montepulciano, Cabernet-Sauvignon.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

5/6 t di uva.

Vendemmia

Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve raccolte in cassette. Lunga macerazione con le bucce (20/25 giorni). Délestage e pressatura soffice.

Affinamento

Il vino viene affinato in barriques per almeno 2 anni. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno un anno.

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto è ampio, complesso, con decisi sentori di spezie, cioccolato, caffè e note di ciliegia matura e mora selvatica. Al gusto è pieno e persistente con una carica tannica fitta, avvolgente e ben equilibrata.

Abbinamenti

Ideale con grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.

Production area

Ripatransone, in high productive micro-areas.

Wine varieties

Montepulciano, Cabernet-Sauvignon.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

5/6 tons of grapes.

Harvest time

Second half of October.

Vinification

Specially selected grapes picked and collected in baskets. Long maceration with the skins (20/25 days). Délestage and soft pressing.

Ageing

In barriques for at least 24 months. In bottles for at least 12 months.

Organoleptic characteristics

Deep ruby red. This wine has a rich structured nose, with hints of wild blackberry and ripe cherry and distinct flavours of sweet spices, chocolate and mature wood well blended. Full and persistent taste, with distinct and embracing tannins.

Serving suggestions

Ideal with grilled meats, game and seasoned cheeses.

Serving temperature

We recommend serving at 18/20°C.



Lajella®

Offida DOCG Passerina

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina 100%.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.

Vendemmia

Dopo la metà di Settembre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Leggera criomacerazione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

Maturazione in assenza di ossigeno per lunghi periodi a contatto con fecce fini in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino tenue. Al naso dà sentori fruttati, di mela verde, che con la maturazione evolvono verso l'acacia e la ginestra. Al gusto risulta fruttato, gradevole e persistente.

Abbinamenti

Ideale con piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Passerina 100%.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

8/9 tons of grapes.

Harvest time

Second half of September.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Soft pressing and thermos-conditioned fermentation.

Ageing

Oxygen-free maturation on lees in steel vats for long periods.

Organoleptic characteristics

Pale straw, yellow colour. This wine has a fruity flavour of green apple and it picks up some hints of acacia and broom on maturing. The taste is fruity, pleasant and persistent.

Serving suggestions

Ideal with fish-based dishes and light courses in general.

Serving temperature

We recommend serving at 10/12°C.



Mercantino®

Offida DOCG Pecorino

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Pecorino 100%.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

7/8 t di uva.

Vendemmia

Prima decade di Settembre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Leggera criomacerazione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

Maturazione in assenza di ossigeno per lunghi periodi a contatto con fecce fini in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, persistente, fine, con sentori di frutta fresca (melone, mango) e fiori di agrumi. Al gusto è fruttato, molto sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza.

Abbinamenti

Abbinamento ideale con arrosti di pesce ed anche con formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.

Production area

Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Pecorino 100%.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

7/8 tons of grapes.

Harvest time

First ten days of September.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Soft pressing and thermo-conditioned fermentation.

Ageing

Oxygen-free maturation on lees in steel vats for long periods.

Organoleptic characteristics

Straw yellow colour with greenish reflections. This wine is consistent, lingering and mellow on the nose with fresh fruits (melon and mango) and citrus flowers aromas. On the palate it is fruity, savoury and slightly acidulous with a long and persistent after taste.

Serving suggestions

Ideal with grilled fish and fresh soft cheeses.

Serving temperature

We recommend serving at 10/12°C.



Condivio®

Offida DOCG Pecorino

Zona di produzione

Comune di Ripatransone.

Vitigni

Pecorino 100%.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

5/6 t di uva.

Vendemmia

Seconda decade di Settembre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve raccolte in cassette. Vinificazione in assenza di bucce. Fermentazione 1/3 in acciaio e 2/3 in legno.

Production area

Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Pecorino 100%.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

5/6 tons of grapes.

Harvest time

Second half of September.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Vinification without skins. Fermentation 1/3 in steel and 2/3 in wood.

Affinamento

A contatto con fecce fini in tonneau per 6/8 mesi ed 1/3 in acciaio per 6/8 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, al naso dà sentori intensi di frutta matura. Al gusto risulta sapido, ampio e persistente con note leggermente vanigliate.

Abbinamenti

Ideale con frutti di mare cotti.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°C.

Ageing

In contact with less in tonneau for 6/8 months and 1/3 in steel for 6/8 months.

Organoleptic characteristics

Straw yellow colour, intense hints of ripe fruit on the nose. Bold, full and persistent on the palate, with slight notes of vanilla.

Serving suggestions

Ideal with cooked seafood.

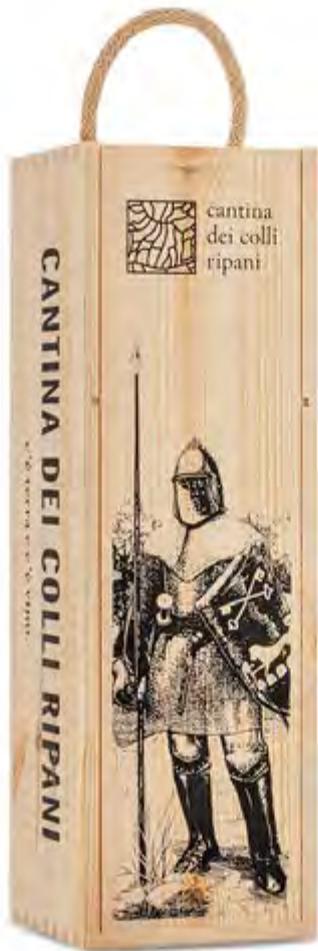
Serving temperature

We recommend serving at 12/14°C.



Castellano® - Magnum

Rosso Piceno DOC Superiore - 1,5 L



Disponibile anche
con astuccio in cartone
Also available in a gift box



Castellano® - Magnum

Rosso Piceno DOC Superiore - 3 L



Disponibile anche
con astuccio in cartone
Also available in a gift box



Leo Ripano®

Offida DOCG Rosso - 1,5 L



Disponibile anche
con astuccio in cartone
Also available in a gift box

Mercantino®

Offida DOCG Pecorino - 1,5 L



Disponibile anche
con astuccio in cartone
Also available in a gift box

Linea Colli Ripani

Colli Ripani Collection

Dieci vini che insieme raccontano il territorio facendosi autori, ognuno, di un personale capitolo di un'antica storia itinerante. Chi li porta con sé riceve in dono una fotografia completa della nostra terra. Ognuna delle

dieci bottiglie descrive, da sola, una particolare caratteristica del territorio e, nel loro insieme, i vini raccontano il territorio in ogni suo aspetto. La Linea Colli Ripani presenta due caratteristiche peculiari: la forma delle etichette che,

se affiancate, disegnano il profilo frastagliato dei Colli e il contenuto di ogni etichetta, su cui è stampata una frase emozionale che descrive l'essenza stessa dei nostri Colli, tra pianure e dolci pendenze.

Ten wines that describe the land, each becoming the author of their own personal chapter in this unique story. Those who embark on this journey will get a complete image of our land. Each of the ten bottles convey

a particular feature of the land but, as a whole, they tell its story in every respect. The Colli Ripani Collection has two distinct features. The first is its labels: when placed alongside one another, they trace the

Colli's jagged profile. Second, each label features an evocative phrase that expresses the essence of our Colli, with its plains and slopes.

Scopriamo il territorio attraverso il vino.
To discover a place through its wine.



Capitolo n. 0 / Chapter n. 0

Rosso Piceno DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Montepulciano, Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

10/11 t di uva.

Vinificazione

Selezione delle uve, lunga macerazione, délestage e pressatura soffice.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso, profumo ricco di sentori di frutti rossi e note floreali. Sapido, di buon corpo e persistenza.

Abbinamenti

Arrosti e grigliate di carne.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 16/18°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Montepulciano, Sangiovese.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

10/11 tons of grapes.

Vinification

Selection of grapes, long maceration of grapes, délestage and soft pressing.

Organoleptic characteristics

Deep ruby colour, rich notes of flowers and red fruits. Fruity, full-bodied and persistent.

Serving suggestions

Ideal with roasted and grilled meat.

Serving temperature

We recommend serving at 16/18°C.



Capitolo n. 1 / Chapter n. 1

Marche IGT Passerina

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

10/11 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con débourbage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, profumo floreale e fruttato con note di mela verde. In bocca è secco, morbido e di buon corpo.

Abbinamenti

Antipasti e primi piatti leggeri a base di pesce.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Passerina.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

10/11 tons of grapes.

Vinification

Cryomaceration of grapes, soft pressing with must débourbage and temperature-controlled fermentation. Maturation 'sur lie' for at least three months.

Organoleptic characteristics

Pale yellow colour, floral and fruity scent with notes of green apple. The taste is dry, soft and full-bodied.

Serving suggestions

Appetisers and light fish dishes.

Serving temperature

We recommend serving at 10/12°C.



Capitolo n. 2 / Chapter n. 2

Marche IGT Sangiovese

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

10/11 t di uva.

Vinificazione

Selezione delle uve, lunga macerazione, délestage e pressatura soffice.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso, fruttato con note di frutti rossi quali ciliegia e visciola. In bocca risulta armonico, piacevole, persistente e di pronta beva.

Abbinamenti

Data la delicatezza dei tannini, può essere consumato a tutto pasto.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 14/16°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Sangiovese.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

10/11 tons of grapes.

Vinification

Selection of grapes, long maceration, délestage and soft pressing.

Organoleptic characteristics

Bright ruby red colour. Intense and fruity with notes of red cherry and sour cherry. The palate is harmonious, pleasant, persistent and easy to drink.

Serving suggestions

Thanks to the delicate nature of its tannins, this wine can be drunk with any meal.

Serving temperature

We recommend serving at 14/16°C.



Capitolo n. 3 / Chapter n. 3

Falerio DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Trebbiano, Pecorino, Passerina, Vermentino, Chardonnay, Malvasia.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debourbage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso risulta complesso con sentori di frutta esotica e fiori bianchi. Buona mineralità ed acidità.

Abbinamenti

Ideale con arrosti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Trebbiano, Pecorino, Passerina, Vermentino, Chardonnay, Malvasia.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

8/9 tons of grapes.

Vinification

Cryomaceration of grapes, soft pressing with must debourbage and temperature-controlled fermentation. Maturation 'sur lie' for at least three months.

Organoleptic characteristics

Straw yellow with greenish hues. The nose is complex with hints of tropical fruit and white flowers. Good minerality and acidity.

Serving suggestions

Ideal with roasted fish and white meat.

Serving temperature

We recommend serving at 10/12°C.



Capitolo n. 4 / Chapter n. 4

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Zona di produzione

Area di produzione del Lacrima.

Vitigni

Lacrima.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

10/11 t di uva.

Vinificazione

Macerazione prefermentativa a freddo delle uve, lunga macerazione con rimontaggi al chiuso e pressatura soffice. Permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è fragrante, intenso, fruttato con spiccati sentori floreali di rosa e viola. Finale fruttato, fresco e leggermente tannico.

Abbinamenti

Abbinamento ideale con salumi, carni rosse o bianche.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 16/18°C.

Production area

Production area of Lacrima.

Wine varieties

Lacrima.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

10/11 tons of grapes.

Vinification

Pre-fermentation cold maceration of grapes, long maceration with frequent pumping over in closed steel vats and soft pressing. Maturation in steel vats 'sur lie' for at least three months.

Organoleptic characteristics

Intense ruby red colour with violet hues. It has a deeply aromatic nose, with intense hints of flowers—particularly roses and violets. The finish is fruity, fresh and slightly tannic.

Serving suggestions

Ideal with cold cuts, red or white meat.

Serving temperature

We recommend serving at 16/18°C.



Capitolo n. 5 / Chapter n. 5

Marche IGT Trebbiano

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e comuni limitrofi.

Vitigni

Trebbiano toscano bianco.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

11/12 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debourbage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino tenue. Profumo intenso fruttato e floreale, con note di fiori bianchi e frutta a pasta gialla. Al palato è sapido, pieno di pronta beva.

Abbinamenti

Antipasti e piatti di pesce.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Trebbiano toscano.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

11/12 tons of grapes.

Vinification

Cryomaceration of grapes, soft pressing with must debourbage and temperature-controlled fermentation. Maturation 'sur lie' for at least three months.

Organoleptic characteristics

Pale yellow colour. An intense fruity floral aroma with notes of white flowers and yellow-fleshed fruit. Flavourful and easy to drink.

Serving suggestions

Appetisers and seafood dishes.

Serving temperature

We recommend serving at 10/12°C.



Capitolo n. 6 / Chapter n. 6

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Montepulciano.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

12 t di uva.

Vinificazione

Selezione delle uve, lunga macerazione, délestage e pressatura soffice.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino, al naso ha sentori di frutta rossa matura e fiori di viola. Rotondo, fruttato, carnoso e di buona consistenza.

Abbinamenti

Arrosti e grigliate di carne.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 16/18°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Montepulciano..

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

12 tons of grapes.

Vinification

Selection of grapes, long maceration of grapes, délestage and soft pressing.

Organoleptic characteristics

Deep ruby – red colour leaning towards burgundy. It has a bouquet of red fruits and purple flowers. The taste is savoury, dry and full-bodied.

Serving suggestions

Ideal with roasted and grilled meat.

Serving temperature

We recommend serving at 16/18°C.



Capitolo n. 7 / Chapter n. 7

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Zona di produzione

Area di produzione del Verdicchio.

Vitigni

Verdicchio.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

9/10 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debourbage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Note fresche, agrumate, di frutta gialla (pesca e banana) e mandorla segnano il profilo olfattivo. Al palato è morbido, corposo, sapido e persistente.

Abbinamenti

Antipasti, primi piatti, carni bianche ed in particolare pesce.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.

Production area

Production area of Verdicchio.

Wine varieties

Verdicchio.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

9/10 tons of grapes.

Vinification

Cryomaceration of grapes, soft pressing with must debourbage and temperature-controlled fermentation. Maturation 'sur lie' for at least three months.

Organoleptic characteristics

Straw yellow with greenish hues. Its aroma has fresh notes of citrus, yellow fruits (peach and banana) and almond. On the palate, it is soft, full-bodied, fruity and persistent.

Serving suggestions

Appetisers, pasta, white meat and especially fish.

Serving temperature

We recommend serving at 10/12°C.



Capitolo n. 8 / Chapter n. 8

Rosso Piceno DOC Superiore

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e comuni limitrofi.

Vitigni

Montepulciano, Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

7/8 t di uva.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Lunga macerazione con le bucce. Délestage e pressatura soffice. Affinamento di almeno 2 anni in botti di rovere di Slavonia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi granata. I profumi sono fini e complessi con note di confettura, cioccolato e liquirizia. Al gusto è morbido, avvolgente e persistente. Raffinata ed elegante la trama tannica.

Abbinamenti

Arrosti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Montepulciano, Sangiovese.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

7/8 tons of grapes.

Vinification

Careful selection of grapes picked and collected in baskets. Long maceration of grapes with skins. Délestage and soft pressing. Ageing in Slavonian oak barrels for at least two years.

Organoleptic characteristics

Ruby red colour with a garnet tinge. Its aromas are refined and complex, with notes of jam, chocolate and liquorice. The taste is soft, velvety and persistent. Refined and elegant tannins.

Serving suggestions

Roasted meat and seasoned cheese.

Serving temperature

We recommend serving at 18/20°C.



Capitolo n. 9 / Chapter n. 9

Falerio Pecorino DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e comuni limitrofi.

Vitigni

Pecorino.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debourbage dei mosti, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in assenza di ossigeno in vasche di acciaio e lunghi periodi di contatto con fecce fini.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, persistente, fine, con sentori di frutta fresca e fiori di agrumi. Al gusto è fruttato, molto sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza.

Abbinamenti

Abbinamento ideale con arrosti di pesce e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°C.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Pecorino.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

8/9 tons of grapes.

Vinification

Cryomaceration of grapes, soft pressing with must debourbage and temperature-controlled fermentation, oxygen-free maturation in steel vats, and long periods of contact with fine lees.

Organoleptic characteristics

A straw yellow colour with greenish hues. The nose is intense and persistent, with hints of fresh fruit and citrus flowers. The taste is fruity, full-bodied, slightly acidulous and persistent.

Serving suggestions

Ideal with roasted fish and soft cheese.

Serving temperature

We recommend serving at 12/14°C.



Linea Biologica

Organic Collection

Rosso Piceno, Marche Passerina, Sangiovese, Falerio Pecorino, Rosso Piceno Superiore sono il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo, dove far bene regala il meglio che c'è nel bere. Un messaggio aperto, ciclico, che

afferma che per ricevere rispetto è necessario prima offrirlo. Cinque esempi virtuosi di una qualità oggettivamente buona, pensata per avvicinare sempre di più natura e consumatore. Cinque esempi virtuosi ottenuti coltivando nel

rispetto dell'ambiente, rinunciando all'utilizzo di pesticidi o fertilizzanti, prevenendo naturalmente gli agenti patogeni dannosi. E ancora utilizzando materiali riciclabili e prediligendo l'energia proveniente da fonti rinnovabili.

Rosso Piceno, Marche Passerina, Sangiovese, Falerio Pecorino, Rosso Piceno Superiore are the result of a land nurtured with respect, in a virtuous cycle, where doing good work brings out the very best in the glass. Their

mantra is clear: to receive respect, first it must be given. Five objective examples of high-quality wine, designed to bring nature even closer to the consumer. They are produced in full respect for the environment,

without the use of pesticides or fertilisers, by naturally preventing harmful pathogens. Recyclable materials are also used, while prioritising energy from renewable sources.

Far del bene regala il meglio che c'è nel bere.
Doing good work to bring out the best in every glass.



Marche IGT Passerina

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Pressatura soffice, fermentazione termocondizionata, maturazione in assenza di ossigeno in vasche di acciaio e lunghi periodi di contatto con fecce fini.

Abbinamenti

Ideale con piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.

Passerina è il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Production area

Ripatransone and neighbouring villages.

Wine varieties

Passerina.

Average yield per hectare

8/9 tons of grapes.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Soft pressing, thermo-conditioned fermentation, oxygen-free maturation in steel vats and long contact with lees.

Serving suggestions

Ideal with fish dishes and light first courses.

Serving temperature

We recommend serving at 10/12°C.

Passerina is the successful result of a land nurtured with respect, in a virtuous cycle, where doing good work brings out the very best in the drink.



Rosso Piceno DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Montepulciano, Sangiovese.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Macerazione prefermentativa a freddo e fermentazione con le bucce.

Abbinamenti

Antipasti, primi e grigliate di carne.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 16/18°C.

Rosso Piceno è il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Production area

Ripatransone and neighbouring villages.

Wine varieties

Montepulciano, Sangiovese.

Average yield per hectare

8/9 tons of grapes.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Cold maceration before fermentation, and fermentation with skins.

Serving suggestions

Ideal with starters, pasta and grilled meats.

Serving temperature

We recommend serving at 16/18°C.

Rosso Piceno is the successful result of a land nurtured with respect, in a virtuous cycle, where doing good work brings out the very best in the drink.



Marche IGT Sangiovese

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Sangiovese.

Produzione media/ettaro

9/10 t di uva.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Macerazione prefermentativa a freddo e fermentazione con le bucce.

Abbinamenti

Antipasti, primi e grigliate di carne.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 16/18°C.

Sangiovese è il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Production area

Ripatransone and neighbouring villages.

Wine varieties

Sangiovese.

Average yield per hectare

9/10 tons of grapes.

Vinification

Selection of grapes. Maceration before skin removal. Soft pressing and fermentation at controlled temperature.

Serving suggestions

Ideal with starters, pasta and grilled meats.

Serving temperature

We recommend serving at 16/18°C.



Sangiovese is the successful result of a land nurtured with respect, in a virtuous cycle, where doing good work brings out the very best in the drink.



Rosso Piceno DOC Superiore

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Montepulciano, Sangiovese.

Produzione media/ettaro

7/8 t di uva.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Lunga macerazione con le bucce. Délestage e pressatura soffice. Affinamento di almeno 2 anni in botti di rovere di Slavonia.

Abbinamenti

Arrosti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.

Rosso Piceno Superiore è il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Production area

Ripatransone and surrounding areas.

Wine varieties

Montepulciano, Sangiovese.

Average yield per hectare

7/8 tons of grapes.

Vinification

Careful selection of grapes picked and collected in baskets. Long maceration of grapes with skins. Délestage and soft pressing. Ageing in Slavonian oak barrels for at least two years.

Serving suggestions

Roasted meat and seasoned cheese.

Serving temperature

We recommend serving at 18/20°C.

Rosso Piceno Superiore is the successful result of a land nurtured with respect, in a virtuous cycle, where doing good work brings out the very best in the drink.



Falerio Pecorino DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Pecorino

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.

Vinificazione

Selezione delle uve e vendemmia in cassette. Pressatura soffice, fermentazione termocondizionata, maturazione in assenza di ossigeno in vasche di acciaio e lunghi periodi di contatto con fecce fini.

Abbinamenti

Ideale con arrosti di pesce ed anche con formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°C.

Falerio Pecorino è il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Production area

Ripatransone and neighbouring villages.

Wine varieties

Pecorino.

Average yield per hectare

8/9 tons of grapes.

Vinification

Special selection of grapes picked and collected in baskets. Soft pressing, thermo-conditioned fermentation, oxygen-free maturation in steel vats and long contact with lees.

Serving suggestions

Ideal with grilled fish and fresh soft cheeses.

Serving temperature

We recommend serving at 12/14°C.

Falerio Pecorino is the successful result of a land nurtured with respect, in a virtuous cycle, where doing good work brings out the very best in the drink.



Ciò che ci ispira è il desiderio di tutelare e valorizzare la nostra terra, i nostri campi.

What inspires us is our desire to protect and enhance our land, our fields.

Linea Bollicine

Sparkling Collection

Quando si parla di bollicine si pensa alla leggerezza. Per noi leggerezza è tutto il buono e il giusto che ritroviamo nella semplicità: un momento per stare insieme. Leggero e frizzante. Bollicine,

lo suggerisce il nome, è una selezione di vini giovani e freschi, dal carattere estivo ma non per questo meno adatti a un brindisi nei mesi invernali. Compongono la Linea il Toscianello in due versioni, frizzante

bianco e rosato, e le due versioni dell'Olimpus, spumante Passerina Brut e Moscato spumante dolce. All'apertura di una bollicina, sfumature di sensazioni si animano libere nell'aria.

Sparkling wine makes us think of light-heartedness. For us, light-heartedness is everything that is good and right in the form of simplicity: a time to be together. Light and crisp. Our Sparkling Collection is a selection of young

and fresh wines with a summery flair, but which are no less suitable for raising a toast in the winter months. The collection includes the Toscianello in two versions: sparkling white and rosé; and the Olympus

in two versions: Passerina Brut sparkling wine and Moscato sparkling sweet wine. When popping open a bottle, the air comes alive and awakens the senses.

Il nostro modo di sentirci leggeri.
Our pursuit of levity.



Toscianello

Vino Frizzante Bianco Sparkling White Wine

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina, Malvasia.

Vinificazione

In assenza di bucce, fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma naturale.

Caratteristiche organolettiche

Colore paglierino tenue con perlage fine e persistente. Al naso floreale. Gusto gradevole e vivace.

Production area

Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Passerina, Malvasia.

Vinification

Without skins, controlled-temperature fermentation and natural re-fermentation.

Organoleptic characteristics

Pale straw-yellow colour with fine and lasting perlage. Intense and persistent fragrance. Pleasant and vivacious taste.

Abbinamenti

Antipasti di carne, di pesce e olive all'ascolana.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 8/10°C.

Serving suggestions

Meat or seafood appetizer and Ascolana olives.

Serving temperature

We recommend serving well-chilled at 8/10°C.



Toscianello

Vino Frizzante Rosato Sparkling Rosé Wine

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Sangiovese.

Vinificazione

In assenza di bucce, fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma naturale.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosa tenue con perlage fine e profumo fruttato e persistente. Al gusto gradevole e vivace.

Production area

Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Sangiovese.

Vinification

Without skins, controlled-temperature fermentation and natural re-fermentation.

Organoleptic characteristics

Pale rosé colour with fine and lasting perlage. Intense and persistent fragrance. Pleasant and vivacious taste.

Abbinamenti

Antipasti di carne, di pesce e olive all'ascolana.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 8/10°C.

Serving suggestions

Seafood appetisers and Ascolana olives.

Serving temperature

We recommend serving well-chilled at 8/10°C.



Olimpus

Vino Spumante Passerina Brut Passerina Brut Sparkling Wine

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Vinificazione

Raccolta manuale a fine Settembre.
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
Rifermentazione secondo metodo Martinotti dai 4 ai 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso risulta fruttato con sentori di frutti a pasta gialla e delicate note floreali.

Production area

Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Passerina.

Vinification

Manual harvesting in late September.
Soft pressing and temperature-controlled fermentation. Secondary fermentation between 4 and 6 months, using Martinotti method.

Organoleptic characteristics

Pale yellow colour with fine and consistent bubbles. The nose is fruity with hints of yellow-fleshed fruits and delicate floral notes.

Abbinamenti

Ideale con antipasti a base di pesce e aperitivi in genere.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 5/6°C.

Serving suggestions

Ideal with seafood appetizer and aperitifs in general.

Serving temperature

We recommend serving at 5/6°C.



Olimpus

Moscato Spumante Dolce Moscato Sweet Sparkling Wine

Zona di produzione

Italia.

Vitigni

Moscato, Malvasia.

Vinificazione

Raccolta manuale, fermentazione a temperatura controllata e rifermentazione secondo metodo Martinotti.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino brillante, perlage fine, al naso fragrante con netti sentori di moscato, salvia e miele, al gusto dolce, morbido, di buona freschezza.

Production area

Italy.

Wine varieties

Moscato, Malvasia.

Vinification

Manual picking, temperature-controlled fermentation.

Organoleptic characteristics

Bright straw-yellow colour, refined perlage. Perfumed with clear fragrance of Moscato, sage and honey. It has a sweet, smooth and fresh taste.

Abbinamenti

Ottimo con dolci burrosi ed aromatici (panettone o pandoro) e torte farcite a base di frutta.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 8/10°C.

Serving suggestions

Ideal with buttery sweets (Panettone or Pandoro) and fruit filled cake.

Serving temperature

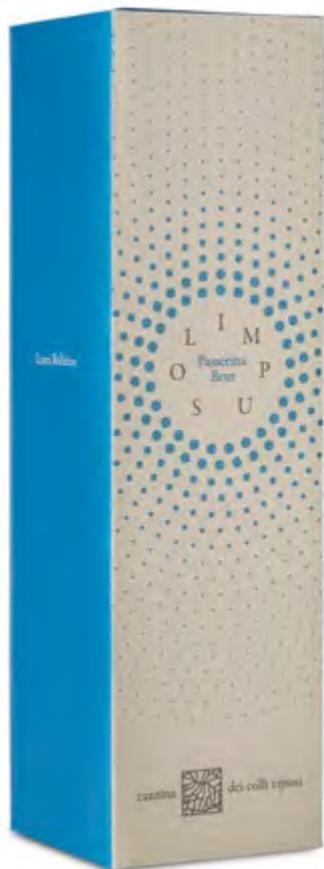
We recommend serving at 8/10°C.



Olimpus - Magnum

Vino Spumante Passerina Brut - 1,5 L

Passerina Brut Sparkling Wine - 1,5 L



Passione, per noi, significa
custodire il nostro territorio
e i nostri prodotti.

*For us passion means
preserving our land
and products.*

Linea Grotte di Santità

Grotte di Santità Collection

Ti trovi nelle Grotte di Santità, un intrico di cunicoli preistorici che attraversano Ripatransone. La struttura sotterranea si estende per circa 2000mq sotto il suolo urbano, creando percorsi e labirinti, racconti e leggende.

Il nome “Grotte di Santità” rende omaggio a questo luogo di Ripatransone, remoto e ancestrale. Ancestrale come il metodo di spumantizzazione, un’antichissima tecnica che permette di ottenere vini complessi e unici.

Grotte di Santità è un vino spumante da degustare agitando il contenuto che porta in sospensione i lieviti, o lasciandoli sul fondo. Ogni bottiglia è unica, diversa dalle altre e numerata.

You’re inside the Grotte di Santità, a maze of prehistoric tunnels weaving through Ripatransone. The underground structure stretches some 2,000 square metres underneath the town, forging pathways and labyrinths, tales and legends.

The name Grotte di Santità (‘Caves of Sanctity’) pays homage to this remote and ancestral place in Ripatransone. Ancestral, like the sparkling wine-making method – an age-old technique that results in complex and unique wines.

Grotte di Santità is a sparkling wine to be tasted either by shaking the lees to make them rise up, or by leaving them at the bottom. Each bottle is unique, with its own number, and a new sensation in every glass.

In ogni calice una sensazione unica da cui lasciarsi attraversare.
Experience a unique sensation in each glass.



Grotte di Santità

Spumante Ancestrale da uve 100% Pecorino Senza Solfiti Aggiunti
Ancestrale Sparkling Wine from 100% Pecorino grapes No Added Sulphites

Zona di produzione

Ristretta area del Comune di Ripatransone.

Vitigni

Pecorino.

Tipologia di raccolta

Manuale in cassetta.

Produzione media/ettaro

50 q/ha

Vinificazione

Raccolta manuale in cassetta nella seconda decade di Settembre. Leggera pressatura delle uve, prima fermentazione del mosto in cemento a temperatura controllata. Lo spumante viene poi posto in bottiglia dove termina l'ultima parte della fermentazione in modo naturale. L'affinamento sui lieviti per almeno 16 mesi. Senza sboccatura e con dosaggio zero.

Caratteristiche organolettiche

Vino spumante di qualità, con perlage finee persistente. La leggera velatura viene conferita dai lieviti ancora presenti in bottiglia. Di colore paglierino, con note verdoline. Al naso si presenta ricco di note agrumate ed un finale di mela. Al gusto si ritrova la freschezza del naso con sensazioni acidule, minerali di buona persistenza, tipiche del vitigno.

Abbinamenti

Ottimo da abbinare a menù di terra e di mare.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 6/8°C.

Production area

Commune of Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Pecorino.

Picking method

Manual harvest in crates.

Average yield per hectare

50 q/ha

Vinification

Harvested by hand in crates during the second ten days of September. Light pressing of the grapes, initial fermentation of the must in cement at a controlled temperature. The sparkling wine is then bottled to complete the last stage of its fermentation naturally. Refinement on the lees for at least 16 months. With no disgorging and zero dosage.

Organoleptic characteristics

A quality sparkling wine with a delicate, long-lasting bead of bubbles. The lees still present in the bottle create a slight opalescence. Straw colour, with greenish hues. Rich citrus notes on the nose and an apple finish. The freshness on the nose carries through to the palate, with slightly acidic, long-lasting mineral sensations, typical of the vine.

Serving suggestions

Excellent with both meat and seafood.

Serving temperature

We recommended serving at 6/8°C.



Grotte di Santità

Spumante Ancestrale da uve 100% Sangiovese Senza Solfiti Aggiunti
Ancestrale Sparkling Wine from 100% Sangiovese grapes No Added Sulphites

Zona di produzione

Ristretta area del Comune di Ripatransone.

Vitigni

Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale in cassetta.

Produzione media/ettaro

50 q/ha

Vinificazione

Raccolta manuale in cassetta nella prima decade di Settembre. Leggera pressatura delle uve, prima fermentazione del mosto in cemento a temperatura controllata. Lo spumante viene poi posto in bottiglia dove termina l'ultima parte della fermentazione in modo naturale. L'affinamento sui lieviti per almeno 16 mesi. Senza sboccatura e con dosaggio zero.

Caratteristiche organolettiche

Vino spumante di qualità, con perlage finee persistente. La leggera velatura viene conferita dai lieviti ancora presenti in bottiglia. Di colore rosa tenue, tendente al cipria. Al naso note iniziali di pompelmo, che poi virano verso arancia rossa. Al gusto si ritrova la freschezza del naso con sensazioni acidule, minerali di buona persistenza.

Abbinamenti

Ottimo da abbinare a menù di terra e di mare.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 6/8°C.

Production area

Commune of Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Sangiovese.

Picking method

Manual harvest in crates.

Average yield per hectare

50 q/ha

Vinification

Harvested by hand in crates during the first ten days of September. Light pressing of the grapes, initial fermentation of the must in cement at a controlled temperature. The sparkling wine is then bottled to complete the last stage of its fermentation naturally. Refinement on the lees for at least 16 months. With no disgorging and zero dosage.

Organoleptic characteristics

Quality sparkling wine with a fine and lasting perlage. The lees still present in the bottle give the wine a slight opalescence. A soft powder pink colour, with initial notes of grapefruit on the nose that develop into hints of blood orange. The freshness of the nose carries through to the palate with long-lasting acidulous mineral sensations.

Serving suggestions

Excellent with both meat and seafood.

Serving temperature

We recommended serving at 6/8°C.



Altri vini Other wines

Tra prodotti unici nella storia della Cantina e contenitori per tutti i

With unique products in the Cantina's history, everyday containers and

giorni, tra etichette ricercate per celebrare grandi occasioni e vita quotidiana,

exceptional labels to celebrate occasions both great and small, the wines

nei vini di questa sezione c'è tutto il non detto che un calice può offrire.

in this section unveil what a glass can truly offer.

il vicolo Marche IGT Rosato

Zona di produzione
Comune di Ripatransone e comuni limitrofi.

Vitigni
Montepulciano, Sangiovese.

Tipologia di raccolta
Manuale.

Produzione media/ettaro
8/9 t di uva.

Vinificazione
Criomacerazione breve delle uve Sangiovese e successiva vinificazione in bianco con pressatura soffice e débourbage dei mosti controllando la temperatura.

Production area
Commune of Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties
Montepulciano, Sangiovese.

Picking method
Manual.

Average yield per hectare
8/9 tons of grapes.

Vinification
Short maceration of Sangiovese grapes followed by fermentation off the skins, with soft pressing and débourbage of the musts under controlled temperature.

Caratteristiche organolettiche
Colore rosa tenue brillante. Profumo fruttato con note di pesca a polpa bianca e fragola. Gusto fruttato e armonico.

Abbinamenti
Consigliato l'abbinamento con antipasti e brodetto di pesce.

Temperatura di servizio
Si consiglia di servirlo a 12/14°C.

Organoleptic characteristics
Bright pale pink colour. Fruity aroma with notes of white-fleshed peach and strawberry. Fruity and well-balanced on the palate.

Serving suggestions
Recommended with appetisers and fish soups.

Serving temperature
We recommend serving at 12/14°C.



Anima Mundi

Terre di Offida DOC Passerina Passito

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limirofi.

Vitigni

Passerina.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

4/5 t di uva.

Vendemmia

Primi giorni di Novembre.

Vinificazione

Selezione accurata delle uve migliori, doppio appassimento, prima in vigna poi in cantina in cassette di legno come da tradizione, fermentazione ed affinamento in piccole botti.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo vivo tendente all'ambtrato. Profumo intenso e persistente con sentori di miele e frutta secca. Al gusto è morbido e vellutato, con note predominanti di nocciola, arancio candito e mandorle.

Abbinamenti

Ottimo da gustare con pasticceria secca e dolci a base di cioccolato e consiglia l'abbinamento con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°C.

Production area

Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Passerina.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

4/5 tons of grapes.

Harvest time

First days of November.

Vinification

Careful selection of the best grapes, double drying, before in the vineyards then in little baskets in the cellar according to tradition, fermentation and ageing in small barrels.

Organoleptic characteristics

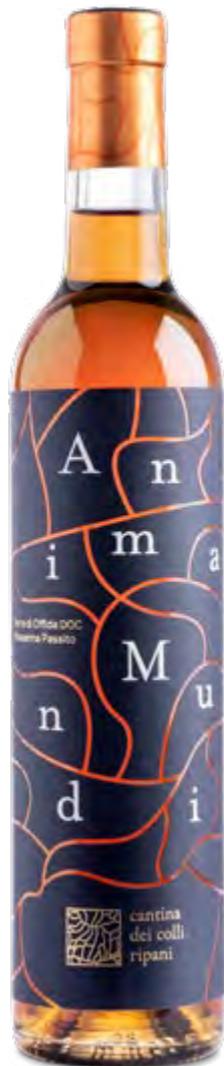
Bright yellow colour tending towards amber. Intense and persistent bouquet with warm hints of honey and dried fruits. Mellow, balanced and velvety taste with undertones of nuts, candied orange and almonds.

Serving suggestions

Excellent with sweets, chocolate biscuits and we suggest as an accompaniment to mature cheeses.

Serving temperature

We recommend serving at 12/14°C.



Kinà

Vino Aromatizzato

Flavored wine

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Sangiovese.

Tipologia di raccolto

Manuale.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.

Vendemmia

Fine di Settembre.

Vinificazione

Selezione delle uve, macerazione con le bucce, fermentazione a temperatura controllata e pressatura soffice.

Caratteristiche organolettiche

Vino aromatizzato di colore rosso mattonato, gusto pieno con retrogusto piacevolmente amarognolo, grande complessità olfattiva.

Abbinamenti

Consigliato con cioccolato, torte di cioccolato, torte di frutta, pasticceria fresca o secca. Alcuni barman usano il Kinà come componente di cocktails poco alcolici a base di frutta. Con due cubetti di ghiaccio il Kinà può essere servito come digestivo o come bevanda rinfrescante.

Temperatura di servizio

Estiva a 5/8°C.

Invernale a 16/18°C.

Production area

Ripatransone and neighbouring towns.

Wine varieties

Sangiovese.

Picking method

By hand.

Average yield per hectare

8/9 tons of grapes.

Harvest time

End of September.

Vinification

Rape selection, maceration with skins, fermentation at controlled temperature and soft pressing.

Organoleptic characteristics

Aromatized spiced wine with brick red colour. Intense and complex perfume of herbs and spices. Full-bodied taste with a pleasant bitter aftertaste.

Serving suggestions

Recommended with chocolate, chocolate cakes, fruit tarts, fresh or dry pastry. Some barman use Kinà as ingredient in fruit-based cocktails with little alcohol. Kinà can be served as an after-dinner drink or as a refreshing drink with two cubes of ice.

Serving temperature

In summer 5/8°C.

In winter 16/18°C.



Aqua Astralis

Distillato di uve Passerina
Passerina grapes Spirit

Aqua Astralis è un distillato di uve passerina: solo i grappoli migliori, accuratamente selezionati e distillati con tecniche tradizionali affiancate ad alambicchi di nuova concezione tecnologica. È così che nasce un'acquavite di qualità, piacevolmente aromatica, pulita e sobria, colma di tutti i sapori fruttati del vitigno e della sua terra. Ottima anche fredda.

Aqua Astralis is a Passerina grapes spirit: it uses only the best grapes, carefully selected and distilled using traditional techniques combined with innovative spirit stills. This produces a high-quality spirit, pleasantly aromatic, clean and simple, with all the fruity flavours of the grape and its land. Also excellent served cold.



PET

3 L

TIPOLOGIE DISPONIBILI AVAILABLE TYPES

Marche IGT Merlot

Garganello Marche IGT Rosso*
* disponibile solo nel periodo invernale
* available during wintertime only

Marche IGT Passerina

Marche IGT Sangiovese

Vino Bianco

Disponibile PET in formato 5L nelle
tipologie Vino Rosso e Vino Bianco
Also available in 5 L in the Red Wine
and White Wine products



Bag In Box

Linea Biologica - 3 L
Organic Collection - 3 L

TIPOLOGIE DISPONIBILI AVAILABLE TYPES

Marche IGT Passerina

Marche IGT Rosso

Marche IGT Bianco
da uve 100% Pecorino
from 100% Pecorino grapes

Rosso Piceno DOC



Bag In Box

3 L

TIPOLOGIE DISPONIBILI AVAILABLE TYPES

Marche IGT Sangiovese

Marche IGT Passerina

Marche IGT Trebbiano

Rosso Piceno DOC

Marche IGT Rosato

Marche IGT Merlot

Marche IGT Bianco
da uve 100% Pecorino
from 100% Pecorino grapes



Bag In Box

20 L

TIPOLOGIE DISPONIBILI AVAILABLE TYPES

Marche IGT Sangiovese

Falerio DOC

Falerio DOC Pecorino

Marche IGT Trebbiano

Rosso Piceno DOC

Marche IGT Passerina



Il territorio è una promessa
universale e inimitabile.

*The land is a unique
and universal promise.*

Alimentari

Food products

L'amore per le origini e il lavoro delle persone fanno della Cantina la custode

di una selezione di prodotti, il risultato di un'idea di commercio

che premia l'impegno e la passione dei soci produttori.

Our love for our work and our roots has made the Winery the guardian of a

selection of local products, a business idea that rewards the commitment

and passion of our producer partners.

Miele Millefiori

Mixed Flower Honey

Il nostro è un miele millefiori prodotto da uno dei nostri soci. Il colore può variare dal giallo chiaro al giallo ambrato. La raccolta avviene da Giugno ad Agosto. Dopo la smielatura con centrifugazione meccanica, il miele viene lasciato decantare per un mese circa prima di essere confezionato. Dall'odore delicato, il nostro è un prodotto 100% italiano al quale non aggiungiamo nulla, solo miele.

Our mixed flower honey is produced by one of our members. The colour ranges from pale yellow to amber. Harvest is from June to August. After extracting the honey by mechanical centrifuging, the honey is left to decant for around one month before being packaged. With a delicate aroma, our honey is a 100% Italian product. Just honey – we don't add anything.



Sincerum

Olio extravergine d'oliva
Extra virgin olive oil

L'olio extravergine d'oliva 'Sincerum' viene prodotto solo con olive dei nostri soci ed estratto a freddo, per mantenere inalterate tutte le sue proprietà. Tutte le fasi dell'intero ciclo produttivo, vengono monitorate dai nostri tecnici aziendali, passando per la raccolta e la produzione nel pieno rispetto di tradizione e modernità. Di colore verde intenso, presenta un leggero profumo fruttato e fragrante, di sapore particolarmente delicato.

'Sincerum' extra virgin olive oil is produced exclusively using our own members' olives and is cold pressed to maintain all its properties. All phases of the production cycle are monitored by our company experts in full respect for both traditional and modern methods, from harvest through to production. With an intense green colour, this oil has a slightly fruity and fragrant aroma and a delicate taste.



Oltre alla bottiglia da 1 L, disponibile anche nella versione da 5 L.
In addition to the 1 L bottle, it is also available in 5 L.



Sincerum BIO

Olio extravergine d'oliva biologico
Organic extra virgin olive oil

Sincerum Bio è il nostro olio biologico, estratto a freddo e prodotto solo con le olive dei nostri soci. Tutte le fasi di lavoro, dalla conduzione delle piante alla raccolta delle olive, sono svolte secondo i più rigidi disciplinari di produzione biologica. Di colore verde intenso e profumo delicato, il nostro olio arricchisce piatti e pietanze marchigiane e non.

Sincerum Bio is our organic, cold-pressed oil made using only our members' olives. Every stage of the process – from managing the trees through to harvesting the olives – is carried out according to the strictest organic production regulations. With its bold green colour and delicate fragrance, our oil enhances dishes from both the Marche region and beyond.



Oltre alla bottiglia da 0,5 L, disponibile anche nella versione da 3 L.
In addition to the 0,5 L bottle, it is also available in 3 L.



Terra

Olio extravergine d'oliva biologico
monovarietale Ascolana Tenera

Organic Ascolana Tenera
monovarietal extra virgin olive oil

Terra è il nostro olio extravergine biologico monovarietale di Ascolana Tenera. È un olio di colore giallo-dorato con delicati riflessi verdi e delicato è anche al palato con il suo fruttato medio e sentori di erba e pomodoro. Equilibrati sono anche l'amaro e il piccante, le due caratteristiche che danno pregio all'olio. Sul nostro 'ciavarro', la tradizionale zuppa di legumi di Ripatransone, è perfetto. Arricchisce anche antipasti, pesce crudo, molluschi e crostacei, carni bianche e insalate.

Terra is our organic Ascolana Tenera monovarietal extra virgin olive oil. A golden yellow oil with delicate green hues. Delicate on the palate with medium fruitiness and hints of grass and tomato, featuring a perfect balance of spice and bitterness. Ideal on our local dish 'ciavarro' – a traditional legume soup from Ripatransone. It also enhances hors d'oeuvres, raw fish, shellfish, white meats and salads.



Scopri il nostro sito e shop online
Explore our website and shop online

www.colliripani.it



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE N. 1308/13
Campaign financed by EU regulation N. 1308/13

cantina



dei colli ripani

c'è terra e c'è vino.

Contrada Tosciano, 28 - 63065 Ripatransone (AP) - 0735.99940
info@colliripani.it | www.colliripani.it | #cantinadeicolliripani