



*Italia*



Two old, dusty wine bottles are positioned side-by-side on a dark, reflective surface. The bottles are covered in a fine layer of dust, suggesting they have been stored for a long time. The bottle on the right is slightly taller and has a more prominent label with some illegible text. The background is dark and out of focus, creating a moody atmosphere.

*In ogni cosa si nasconde la chiave  
del successo di un uomo.*



## Stefano Antonucci



“ La mia sfida fin dall'inizio è stata quella di produrre un vino che piacesse agli amanti del vino. Ancora oggi a chi mi chiede “qual è il tuo segreto?” Rispondo “fare il vino che piace prima di tutto a me, un vino da bevitore.”

Chi mi conosce sa che i miei vini nascono davvero così.

I viaggi sono sempre una fonte inesauribile di ispirazione, è poi la mia terra il vero ago della bilancia, perché tutto quello che vedo e sperimento fuori, deve trovare un perfetto equilibrio nel luogo dove il vino viene prodotto.

I set forth on my challenging and I had a very clear goal: to make wine that would appeal to wine lovers. When people ask me secret I tell them, “to make wine that first and for most appeals to me, a wine-drinker’s wine.”

People who know me can confirm that my wines really do begin this way. Many have called me “a visionary and eclectic wine-maker, continually striving for stylistic perfection.” While my travels have always been an inexhaustible source of inspiration for me, the land is what really tips the scale because, in the end, everything has to find the perfect balance in the place where the wine is produced.

Von Anfang an war es mein Wunsch und Wille, einen Wein zu produzieren, der Weinliebhabern gefällt. Noch heute pflege ich auf die Frage nach meinem Produktionsgeheimnis zu antworten: “Das Geheimnis besteht darin, einen Wein zu machen, der in erster Linie mir selbst gut schmeckt, einen Wein, den man Lust hat zu trinken.”

Wer mich kennt, weiß, dass meine Weine tatsächlich auf diese Weise entstehen. Reisen sind immer eine unerschöpfliche Inspirationsquelle, aber dann gibt mein eigener Grund und Boden den Ausschlag, denn alles, was ich anderswo sehe und erfahre, muss an dem Ort, wo der Wein produziert wird, sein vollkommenes Gleichgewicht finden.

”



*Storia*  
*History*  
*Geschichte*



## Scopri la nostra Storia

Il nome Santa Barbara è un omaggio alla nostra terra, alle nostre tradizioni e ai nostri culti. La storia di questi luoghi affonda le radici nel VI secolo, quando Senigallia era una città bizantina e un avamposto longobardo (e quindi "barbaro") si insediò in un borgo vicino. Da allora, quel borgo prese il nome di Barbara dove sorge oggi la nostra cantina, la quale ha il privilegio di avere la sua sede produttiva all'interno di un antico monastero.

## Discover our History

The name Santa Barbara pays homage to our land, our tradition and those we worship. The history of this place dates back to the 6th century when Senigallia was a Byzantine city and a Lombardic (and therefore "barbarian") outpost was set up in a nearby village. Since then, that village took the name of Barbara which is where our winery is located today, having the privilege of being housed in an old monastery.

## Unsere Geschichte

Der Name Santa Barbara ist eine Huldigung an unser Land, unsere Riten und Traditionen. Die Geschichte dieser Gegend hat ihre Wurzeln im 6. Jahrhundert, als Senigallia eine byzantinische Stadt war und ein langobardischer (und somit „barbarischer“) Vorposten sich in einer Ortschaft in der Nähe niederließ. Seitdem trägt dieser Ort den Namen Barbara, wo sich heute unsere Weinkellerei befindet, die das Privileg genießt, ihre Produktionsstätte in einem ehemaligen Kloster zu haben.

*Cantina*  
*Winery*  
*Weinkellerei*



### **La mission della Cantina**

La **passione**, unita al **rispetto della terra** e alla **voglia di innovare** sono le basi sulle quali abbiamo deciso di improntare la nostra azienda. Ogni vendemmia è un esame importante per quanto riguarda la vita delle nostre uve e delle nostre terre. Quello che ci prefiggiamo, anno dopo anno, è migliorare lo standard qualitativo della materia prima, tenendo conto della tradizione e della storia del terreno ma applicando allo stesso tempo nuovi concetti di produzione, attraverso la pratica del diradamento e una cura maniacale della sanità delle uve.

La nostra azienda dista 25 km dal Mare Adriatico ed è situata sulle colline che dividono i fiumi Misa e Nevola. Qui lavora un team di professionisti che ogni giorno, in cantina e nei vigneti, si adopera con passione, impegno e un pizzico di creatività affinché le nostre uve mantengano intatta la bellezza e la qualità dei nostri territori.



Non è però merito nostro il paesaggio che ne deriva... è il vino stesso a perfezionarne continuamente i dettagli. Così, ogni giorno, non ci stanchiamo mai di ammirare le nostre terre e di innamorarci delle nostre uve. E' per noi un privilegio lavorare in questi luoghi, ed è quindi per noi un dovere trasmettere l'essenza di questa terra e la qualità del nostro lavoro nelle **900.000 bottiglie** che ogni anno vengono prodotte e, delle quali, ben il **50% viene esportato in tutto il mondo** dall'Europa, agli Stati Uniti, al Canada, fino ad arrivare in Mexico, Brasile, Australia, Giappone, Singapore, Cina, Hong Kong e Thailandia. Una responsabilità e una sfida che ci spinge a crescere e intraprendere sempre nuovi progetti.



## The mission of our Winery

Passion, mixed with a respect for the land and the determination to innovate are the foundations on which we built our winery. Each harvest is an important test of our wines and vineyards. Year after year, we set our sights on improving the standard of our grapes, respecting our traditions and the history of the land we farm, yet applying new concepts to vine-growing by thinning and having an obsessive attention to the health of the plants.

Our winery is located 25km from the Adriatic Sea and is located on the hills that run between the Misa and Nevola rivers. Here a team of professionals works in the winery and vineyards every day, fuelled by passion, determination and a pinch of creativity so that our grapes maintain their beauty and express the quality of our land.

The resulting landscape is not all our own work... the wine itself continues to perfect the details so much so that, day after day, we never get bored of admiring our land and becoming enamoured with our grapes.

For us it's a privilege to work in this stunning corner of the world, and this means that it's our duty to convey the very essence of this land and the quality of our work into the 900,000 bottles that we produce each year. 50% of these are exported to markets across the globe, including Europe, the USA, Canada, Mexico, Brazil, Australia, Japan, Singapore, China, Hong Kong and Thailand.

This is not just a responsibility but also a challenge that pushes us to grow and to undertake new projects.





## Unsere Weinkellerei

Leidenschaftliche Begeisterung verbunden mit tiefem Respekt vor der Natur und einem ausgeprägten Erneuerungswillen sind die Grundlagen, auf denen wir unser Unternehmen gegründet haben. Jede Weinlese bedeutet eine wichtige Überprüfung des Zustands unserer Trauben und der Böden, auf denen sie wachsen. Jahr um Jahr setzen wir uns zum Ziel, den Qualitätsstandard der Trauben zu verbessern unter Berücksichtigung der Tradition und der Geschichte der Gegend, was uns aber nicht daran hindert, neue Produktionskonzepte anzuwenden durch gründliches Ausdünnen und sorgfältigste Pflege der Gesundheit der Trauben. Unser Weingut liegt etwa 25 km von der Adriaküste entfernt in den Hügeln zwischen den Flüssen Misa und Nevola. Ein Team von Spezialisten ist hier beschäftigt und setzt sich Tag für Tag in der Kellerei und in den Weinbergen mit Leidenschaft, Engagement und einer Portion Kreativität dafür ein, die Gesundheit und Qualität unserer Reben und damit auch die Schönheit unserer Ländereien zu erhalten.

Die landschaftliche Schönheit, die sich daraus ergibt, ist jedoch nicht unser Verdienst: Es ist der Wein selbst, der kontinuierlich ihre Details vervollkommnet. Und so werden wir nicht müde, Tag für Tag unsere Weinberge zu bewundern und uns für unsere Trauben zu begeistern. Wir erleben es als ein großes Privileg, hier arbeiten zu dürfen, und wir halten es demnach für unsere Pflicht, die Essenz dieser Gegend und die Qualität unserer Arbeit in die 900.000 Flaschen eingehen zu lassen, die jedes Jahr produziert werden und von denen etwa die Hälfte in alle Länder Europas exportiert werden, zudem in die USA, nach Canada bis hin nach Mexiko, Brasilien, Australien, Japan, Singapur, China, Hongkong und Thailand. Eine Verantwortung und eine Herausforderung, die uns antreibt, uns weiter zu entwickeln und ständig neue Projekte anzugehen.

*Vigneti*  
*Vineyards*  
*Weinberge*



### **Scopri i nostri Vigneti**

I nostri vigneti, tra i 25 e i 40 anni, sono distribuiti su 45 ettari di terreno lungo le sinuose colline che dal comune di **Barbara** attraversano **Serra de Conti**, **Montecarotto**, **Arcevia** fino ad arrivare a **Morro D'Alba** e **Cupramontana**. La particolarità di queste zone sono i terreni argillosi e ricchi d'acqua che sorgono in una fascia di terra racchiusa tra il Mare Adriatico, a est, e la catena degli Appennini, ad ovest. Le lavorazioni, che iniziano a gennaio e proseguono fino ad ottobre, vengono svolte ancora a mano, sotto l'attenta guida di rinomati tecnici ed esperti contadini.



## Discover our Vineyards

Our vineyards are between 25 and 40 years old and cover an area of 45 hectares of land stretching from the rolling hills of the municipality of **Barbara**, across **Serra de Conti**, **Montecarotto**, **Arcevia** up to **Morro D'Alba** and **Cupramontana**. The particularity of these areas lies in the clay and water-rich soils that cover on a strip of land bordered by the Adriatic Sea to the East and the Apennines to the west. Work on the soils, which starts in January and carries on until October, is carried out by hand under the attentive guidance of renowned technicians and expert farmers.



## Unsere Weinberge

Unsere 25 bis 40 Jahre alten Weinberge umfassen 45 Hektar Land entlang den kurvigen Hügeln, die sich von der Gemeinde **Barbara** über **Serra de Conti**, **Montecarotto** und **Arcevia** bis nach **Morro D'Alba** und **Cupramontana** erstrecken. Die Besonderheit dieser Gegend sind ihre lehmhaltigen und wasserreichen Böden in einem Landgürtel, der im Osten von der Adria und im Westen von den Bergen des Apennin begrenzt wird. Die im Januar beginnenden und bis Oktober andauernden Arbeiten werden noch manuell ausgeführt unter der aufmerksamen Anleitung erfahrener Experten.





*Bianco*  
*White*  
*Weißweine*



Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

## *Stefano Antonucci*



**Uve** Verdicchio

**Tipologia Terreno** Di medio impasto, esposto a Est e Sud/Est su un'altitudine di 250m slm

**Vinificazione** La vinificazione dura quattro settimane e avviene in serbatoi di acciaio con un controllo costante della temperatura. Successivamente viene liberato in barriques in legno francesi.

**Esame Visivo** Giallo intenso con riflessi dorati

**Esame Olfattivo** Grandi sentori di frutta fino alle esotiche

**Esame Gustativo** Un palato sapido e voluminoso, con affascinante finale agrumato. Il segno aromatico della barrique non sovrasta la ricca vena fruttata

**Grapes** Verdicchio

**Type of Soil** Medium density with exposure to the East and Southeast at an elevation of 250m

**Wine-making** The wine is fermented over 4 weeks in stainless steel vats at a constant temperature. It is then left to mature in French oak barriques.

**To the Eye** Intense yellow with golden reflections

**To the Nose** Intense smell of fruit including the exotic

**To the Taste** A sapid and voluminous taste, with an appealing sour ending. The aromatic mark of the barrique does not overhang the rich fruity vein

**Rebsorte** Verdicchio

**Boden** mittlere Dichte, ausgerichtet nach Osten und Südosten auf einer Höhe von 250m ü. d.M.

**Vinifikation** Die Weinbereitung dauert 4 Wochen und erfolgt in Stahlbehältern unter ständiger Temperaturkontrolle. Anschließender Ausbau in französischen Barriques.

**Farbe** Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen

**Geruch** Kräftiger Duft nach unterschiedlichen, auch exotischen Früchten

**Geschmack** Würzig und voluminös mit faszinierendem Abgang von Zitrusaromen. Das Barrique-Aroma überlagert nicht die fruchtigen Noten.

**3 Bicchieri** [Vini d'Italia Gambero Rosso](#)

**Vini Buoni d'Italia** [Corona](#)

**Grande Vino** [Slow Wine Slow Food](#)

**British Airways** [First class](#)

**Gilbert & Gaillard** [88/100](#)

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

## *Tardivo ma non Tardo*



**Uve** Verdicchio

**Tipologia Terreno** Argille verticali, esposizione Nord/Ovest su un'altitudine di 260 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio. Segue affinamento su feccie fini di 2 anni con successivi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Esame Visivo** Giallo intenso con riflessi dorati

**Esame Olfattivo** Profumi intensi di frutta tropicale con variazioni speziata e vegetali

**Esame Gustativo** Ricco e lungo con sentori di frutta tropicale e delizioso finale leggermente amarognolo che invita alla beva

**Grapes** Verdicchio

**Type of Soil** Deep clay soils with Northwest exposure and an elevation of 260m

**Pruning System** Cordon Spur

**Wine-making** Vinification takes place in stainless steel tanks. The wine is then aged in grape marc for two years, followed by another six months in bottles.

**To the Eye** Intense yellow with golden reflections

**To the Nose** Intense fragrance of tropical fruit with spiced and vegetable variations

**To the Taste** Rich and long with scents of tropical fruit and a delicious ending slightly bitter which induces to drink

**Rebsorte** Verdicchio

**Boden** vertikaler Lehm, ausgerichtet nach Nordwesten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** In Stahlbehältern, anschließend für 2 Jahre Ausbau auf Feinhefe und danach 6 Monate in der Flasche

**Farbe** Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen

**Geruch** Kräftige Aromen von tropischen Früchten mit Pflanzen- und Gewürznoten

**Geschmack** Reichhaltig und anhaltend mit Noten von tropischen Früchten und leicht bitterem Abgang, der zum Trinken einlädt.

**Vini Buoni d'Italia** Corona

**Gilbert & Gaillard** 90/100

Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico

## *Le Vaglie*



**Uve** Verdicchio

**Tipologia Terreno** Tufaceo sabbioso, esposto a Sud/Est e Nord/Est su un'altitudine di 250/260 m slm

**Sistema Allevamento** Controspalliera capovolto

**Vinificazione** La vinificazione ha una durata di 21 giorni e avviene in serbatoi di acciaio con un controllo costante della temperatura di 10-12 gradi.

**Esame Visivo** Giallo paglierino, brillante con sfumature leggermente dorate

**Esame Olfattivo** Al naso intenso e persistente, sprigiona profumi floreali con frutta agrumata e mandorle fresche

**Esame Gustativo** Fresco e morbido, buona chiusura con netto richiamo ammandorlato

**Grapes** Verdicchio

**Type of Soil** Sandy tuft with Southeast exposure and an elevation of 250-260m

**Pruning System** Inverted counter-espalier

**Wine-making** The wine is fermented in stainless steel tanks for 21 days at 10-12 °C.

**To the Eye** Bright pale yellow with a slight tinge of gold

**To the Nose** Intense and persistent, exhales floral scents, with citrus fruit and fresh almonds

**To the Taste** Fresh and smooth, good ending with clear almond recall

**Rebsorte** Verdicchio

**Boden** Sandiger Tuffboden, ausgerichtet nach Südost und Nordost auf einer Höhe von 250/260 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Ganzbogen-Spalier

**Vinifikation** Die Weinbereitung hat eine Dauer von 21 Tagen und erfolgt in Stahlbehältern mit ständiger Kontrolle der Temperatur von 10-12 Grad

**Farbe** Strohgelb, brillant, mit leichten goldenen Reflexen

**Geruch** An der Nase intensiv und anhaltend, verströmt florenale Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten und frischen Mandeln

**Geschmack** Frisch und weich, guter Abgang mit ausgeprägtem Mandelaroma.

**3 Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso

**Vini Buoni d'Italia** Corona

**Slow Wine** I Magnifici 100

## Pignocco



**Uve** Verdicchio

**Tipologia Terreno** Tufaceo sabbioso, esposto a Sud/Est su un'altitudine di 230/250 m slm

**Sistema Allevamento** Controspalliera capovolto

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio e ha una durata media di 2 settimane durante le quali viene controllata la temperatura. Si utilizzano lieviti selezionati.

**Esame Visivo** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Esame Olfattivo** Floreale, evidenziato soprattutto dal biancospino, fruttato tipico di pesca e mandorla

**Esame Gustativo** Fresco e sapido al palato, persistente con retrogusto di mandorla

**Grapes** Verdicchio

**Type of Soil** Sandy tuft with Southeast exposure and an elevation of 230-250m

**Pruning System** Inverted counter-espalier

**Wine-making** The wine is fermented in stainless steel tanks for about two weeks at a constantly controlled temperature. Only select yeast is used.

**To the Eye** Straw yellow with greenish reflections

**To the Nose** Floral, mainly emphasized by hawthorn; fruity with almond and peach

**To the Taste** Fresh and savoury, persistent with an almond aftertaste

**Rebsorte** Verdicchio

**Boden** Sandiger Tuffboden, ausgerichtet nach Südost auf einer Höhe von 230/250 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Ganzbogen-Spalier

**Weinbereitung** Die Weinbereitung erfolgt in Stahlbehältern und dauert ungefähr 2 Wochen mit Temperaturkontrolle und der Verwendung von ausgesuchten Hefen

**Farbe** Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Geruch** Blumig, besonders nach Weißdorn, und fruchtig nach Pfirsich und Mandel

**Geschmack** Am Gaumen frisch und würzig, im Abgang nachhaltiger Mandelgeschmack.

**Berebene** Oscar rapporto qualità/prezzo

## Verdicchio dei Castelli di Jesi



**Uve** Verdicchio

**Tipologia Terreno** Tufaceo sabbioso, esposto a Nord/Est e Nord/Ovest, su un'altitudine di 250 m slm

**Sistema Allevamento** Controspalliera capovolto

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio e ha una durata media di 2 settimane, durante le quali viene controllata costantemente la temperatura. Si utilizzano solo lieviti selezionati.

**Esame Visivo** Colore giallo paglierino

**Esame Olfattivo** Delicato, floreale e fruttato

**Esame Gustativo** Ricco di frutta fresca e fiori bianchi con retrogusto di mandorla dolce, corpo snello e brioso. Persistenza discreta

**Grapes** Verdicchio

**Type of Soil** Sandy tuft with Northeast and Northwest exposure and an elevation of 250m

**Pruning System** Inverted counter-espalier

**Wine-making** The wine is fermented in stainless steel tanks for about two weeks at a constantly controlled temperature. Only select yeast is used.

**To the Eye** Straw yellow

**To the Nose** Delicate, floral and fruity

**To the Taste** Rich of fresh fruit and white flowers with an aftertaste of sweet almond, slender and lively body, fairly good persistence

**Rebsorte** Verdicchio

**Boden** Sandiger Tuffboden, ausgerichtet nach Nordosten und Nordwesten auf einer Höhe von 250 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Ganzbogen-Spalier

**Vinifikation** Die Weinbereitung erfolgt in Stahlbehältern und dauert ungefähr 2 Wochen mit ständiger Temperaturkontrolle und der Verwendung von sorgfältig ausgesuchten Hefen

**Farbe** Strohgelb

**Geruch** Delikat, blumig und fruchtig

**Geschmack** Reich an frischen Früchten und weißen Blumen mit Nachgeschmack von süßer Mandel, schlanker und lebhafter Körper. Mäßige Nachhaltigkeit.



Verdicchio Castelli di Jesi DOC

## *Back to Basics*



**Uve** Verdicchio

**Tipologia Terreno** Argille verticali, esposto a Nord/Ovest su un'altitudine di 260 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

**Esame Visivo** Manifesta una opalescenza naturale, dovuta alla non filtrazione del prodotto e a sedimenti naturali.

**Esame Olfattivo** Naso pungente di rara bellezza, l'uscita del profumo è protetta dalla nota fermentativa che sembra creare una stratificazione nella quale si scorgono carnosità e mineralità.

**Esame Gustativo** In bocca è un prodigio, secco, diretto, saldo ma avvolgente. La freschezza si fonde con la limpida mineralità e leggera tannicità dandogli la giusta robustezza.

**Grapes** Verdicchio

**Type of Soil** Clayey soils with Northwest exposure and an elevation of 260m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** The wine is fermented in stainless steel vats

**To the Eye** It shows a natural opalescence due to the non-filtration and the natural sediments.

**To the Nose** Pungent nose of rare beauty, the fermentations seems to create a stratification that protects the coming out of the scents and creates plumpness and minerality.

**To the Taste** A prodigy in the mouth: dry, direct but enveloping. Freshness melts with a clear minerality and with light tannins, giving the right strength.

**Rebsorte** Verdicchio

**Boden** Vertikaler Lehm, ausgerichtet nach Nordwesten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** Die Weinbereitung erfolgt in Stahlbehältern.

**Farbe** Die natürliche Trübung resultiert aus dem Verzicht auf Filterung und auf natürlichem Bodensatz.

**Geruch** In der Nase angenehm stechend mit leichter Gärnote, die ein vollsaftiges und mineralisches Aroma enthüllt.

**Geschmack** Im Mund wie ein kleines Wunder, trocken, direkt, stark und zugleich vollmundig. Die prickelnde Frische ist mit einer klaren Mineralität und leichtem Tanningehalt kombiniert, was dem Wein eine kraftvolle Note verleiht.

**Novità dell'anno** Guida Slow Wine

**2 Bicchieri** Vini d'Italia

**I Migliori vini d'Italia** 4 Grappoli

Sauvignon blanc

## *Animale Celeste*



**Uve** Sauvignon blanc

**Tipologia Terreno** Di medio impasto tendente al calcareo, esposte a Nord/Ovest con un'altitudine di 350 m slm

**Sistema Allevamento** Spalliera capovolto

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

**Esame Visivo** Giallo scarico con riflessi verdognoli

**Esame Olfattivo** Vino fruttato, con fini note di pesca matura, peperone verde, foglia di pomodoro, salvia e geranio

**Esame Gustativo** Molto equilibrato al gusto fra morbidezza e freschezza. Inebriante, persistente con apprezzabile armonia e finezza

**Grapes** Sauvignon blanc

**Type of Soil** Medium density, rather chalky soils with Northwest exposure and an elevation of 350m

**Pruning System** Inverted espalier

**Wine-making** The wine is fermented in stainless steel vats

**To the Eye** Straw pale yellow with greenish reflections

**To the Nose** Fruity, with elegant notes of mature peach, sage red pepper and geranium

**To the Taste** Very good balance between smoothness and freshness. Intense and persistent with notable harmony and fineness.

**Rebsorte** Sauvignon blanc

**Boden** kalkreicher Boden mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Nordwesten auf einer Höhe von 350 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Ganzbogen-Spalier

**Vinifikation** In Stahlbehältern

**Farbe** Blasses Gelb mit grünlichen Reflexen

**Geruch** Ein fruchtiger Wein mit feinen Noten von reifem Pfirsich, grüner Paprika, Tomatenblatt, Salbei und Geranie

**Geschmack** Hohe Ausgewogenheit zwischen Weichheit und Frische, berauschend, anhaltend mit angenehmer Harmonie und Feinheit.

**Annuario dei Migliori Vini Italiani**

Passerina IGT

## *Passerina*



**Uve** Passerina

**Tipologia Terreno** Argilloso di medio impasto, esposto a Nord/Ovest su un'altitudine di 200 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

**Esame Visivo** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Esame Olfattivo** Sentori fruttati e fragranti

**Esame Gustativo** Piacevolmente fresco e sapido

**Grapes** Passerina

**Type of Soil** Medium-density clayey soils with Northwest exposure and an elevation of 200m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** Bright pale yellow with green nuances

**To the Eye** Fruity and fragrant scents

**To the Nose** Fruity and fragrant scents

**To the Taste** Pleasantly fresh and sapid

**Rebsorte** Passerina

**Boden** Lehmboden von mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Nordwesten auf einer Höhe von 200 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** Die Weinbereitung erfolgt in Stahlbehältern

**Farbe** Strohgelb mit leichten grünen Reflexen

**Geruch** Frische und fruchtige Duftnoten

**Geschmack** Angenehm frisch und würzig.

## *Rosso & Rosato Red & Rosè Rotweine & Rosé*



Marche Rosso IGT

## Mossone



**Uve** Merlot

**Tipologia Terreno** Medio Impasto ricco scheletro, esposto a Nord/Est, su un'altitudine di 260 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La fermentazione del Merlot avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. In seguito il vino affina in Barrique nuove di grana fine e media tostatura per 18 mesi

**Esame Visivo** Rosso rubino vivace e consistente

**Esame Olfattivo** Avvolgente con sensazioni di marasca e mora. Nuances balsamiche di liquirizia e sentori terziari ben fusi.

**Esame Gustativo** Note di frutta rossa matura, vaniglia, caffè e cioccolato. Morbido, di gran corpo, giustamente caldo ed avvolgente. Tannini morbidi ed equilibrati

**Grapes** Merlot

**Type of Soil** Medium density soil, rich in fossils with Northeast exposure and an altitude of 260m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** The fermentation of Merlot takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine is aged in new barriques of fine-grained and medium roasted for 18 months.

**To the Eye** Lively vibrant ruby red

**To the Nose** Intense and warm with aroma of marasca and blackberry, balsamic nuances of licorice and well blended tertiary hints

**To the Taste** Notes of red mature fruit, vanilla coffee and chocolate. Warm and well bodied with soft and balanced tannins.

**Rebsorte** Merlot

**Boden** Grobboden von mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Nordosten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** Die Gärung des Merlot erfolgt in Behältern aus Inox-Stahl bei kontrollierter Temperatur. Anschließend wird er in neuen feinkörnigen Barriques mittlerer Röstung 18 Monate lang ausgebaut.

**Farbe** Leuchtendes, volles Rubinrot

**Geruch** In der Nase betörend, mit Noten von Sauerkirsche und Brombeere. Würzige Nuancen von Lakritze und harmonisch verteilte tertiäre Aromen.

**Geschmack** Noten von reifen roten Früchten, Vanille, Kaffee und Schokolade. Weich mit großem Körper, warm und vollmundig, mit weichen, ausgewogenen Tanninen.

**Best Italian Wine Awards 20<sup>e</sup>** tra i Best 50 vini d'Italia unica cantina Marchigiana premiata

**I Migliori vini d'Italia 5** Grappoli

**Gilbert & Gaillard 90/100**

**Falstaff 96/100**

**4 Viti, Vitae** La Guida Vini AIS

Marche Rosso IGT

## Pathos



**Uve** Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah

**Tipologia Terreno** Medio impasto ricco scheletro, esposto a Nord/Est su un'altitudine di 260 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione in acciaio dura per 21 giorni, mentre l'affinamento in barrique 18 mesi

**Esame Visivo** Rosso rubino intensissimo

**Esame Olfattivo** Grandi sentori di frutti di bosco (more, lamponi), frutta rossa (cassis, ciliegia matura), ampi profumi di spezie (pepe rosso, cacao e mentolo), il tutto avvolto dal minerale di grafite

**Esame Gustativo** Si nota immediatamente una grandissima morbidezza che esalta la sua piacevolezza. I tannini sono dolci e suadenti; il vino è lungo e persistente

**Grapes** Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah

**Type of Soil** Medium-density soils rich in fossils with Northeast exposure and an elevation of 260m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** The wine is made in stainless steel vats over a period of 3 weeks and is left to mature in barriques for 18 months

**To the Eye** Intense ruby red

**To the Nose** Intense scent of berry fruit (blackberry, raspberry), red fruit (cassis, ripe cherry), wide scents of spices (red pepper, cacao, menthol), with a prevailing minerality

**To the Taste** Great smoothness, which exalts the agreeability of this wine. The tannins are sweet and inviting; the wine is long and persistent

**Rebsorte** Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah

**Boden** Grobboden von mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Nordosten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** in stahlbehältern für 21 Tage, danach ausbau in barriques für 18 Monate

**Farbe** Intensives Rubinrot

**Geruch** Kräftige Noten von Waldbeeren (Brombeeren, Himbeeren), roten Früchten (schwarze Johannisbeere, reife Kirsche), ausgeprägter Duft von Gewürzen (roter Pfeffer, Kakao und Menthol), eingehüllt vom Mineral Graphit

**Geschmack** Man nimmt unmittelbar eine außergewöhnliche Weichheit wahr, die den angenehmen Geschmack voll zur Geltung bringt. Die Tannine sind weich und überzeugend, der Wein ist nachhaltig und ausdauernd.

**5 Grappoli** Bibenda

**3 Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso

**Gilbert & Gaillard 88/100**

**Annuario dei Migliori Vini Italiani**

Rosso Piceno DOC

## Maschio da Monte



**Uve** Montepulciano e Sangiovese

**Tipologia Terreno** Argilloso calcareo, esposto a Nord/Ovest su un'altitudine di 250 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione avviene in acciaio per 20 giorni e l'affinamento 18 mesi in barriques

**Esame Visivo** Rosso rubino intenso

**Esame Olfattivo** Deflagra al naso con uno sfarzoso bouquet di viola e frutta a bacca nera, speziato e vegetale

**Esame Gustativo** Al palato i tannini sono morbidi ed eleganti, dovuti alla struttura di grande importanza e morbidezza. La sua freschezza promette piena armonia con l'evoluzione; molto persistente e lungo

**Grapes** Montepulciano e Sangiovese

**Type of Soil** Chalky clay with Northwest exposure and an elevation of 250m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** The wine is made in stainless steel over a period of 20 days and is left to mature in barriques for 18 months

**To the Eye** Intense ruby red

**To the Nose** Breaks out with a luxurious bouquet of violet and black berry fruit, spiced and vegetable

**To the Taste** Tannins are smooth and elegant, thanks to the important and smooth structure. Its freshness promises full harmony in the evolution; very long and persistent

**Rebsorte** Montepulciano und Sangiovese

**Boden** Kalkhaltiger Lehmboden, ausgerichtet nach Nordwesten auf einer Höhe von 250 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** In Stahlbehältern für 20 Tage und danach für 18 Monate Ausbau in Barriques

**Farbe** Intensives Rubinrot

**Geruch** Köstliches Bouquet von Veilchen und schwarzen Beeren, würzig und vegetale

**Geschmack** Weiche, elegante Tannine aufgrund der bedeutenden und weichen Struktur. Seine Frische verspricht eine harmonische Entwicklung, andauernd und persistent.

**5 Grappoli** Bibenda

**3 Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso

**Gilbert & Gaillard** 88/100

**Vini Buoni d'Italia** Corona

Marche Rosso IGT

## Stefano Antonucci



**Uve** Montepulciano, Merlot e Cabernet Sauvignon

**Tipologia Terreno** Argilloso di medio impasto, esposto a Sud/Est su un'altitudine di 260 m slm

**Sistema Allevamento** Doppio capovolto

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio. Le tre uve vengono vinificate separatamente a seconda del grado di maturazione. Affinamento di 12 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio.

**Esame Visivo** Rosso rubino intenso con riflessi granati

**Esame Olfattivo** Intenso di frutti di bosco con presenza persistente di marasca

**Esame Gustativo** Lungo ed intenso di frutta matura in particolare lampone e ribes

**Grapes** Montepulciano, Merlot & Cabernet Sauvignon

**Type of Soil** Clayey medium density with Southeast exposure and an elevation of 260m

**Pruning System** Double downward canes

**Wine-making** Vinification takes place in stainless steel tanks. The three grapes are fermented separately depending on their ripeness. The next step is ageing for 12 months in oak barrels (barriques).

**To the Eye** Intense ruby red with garnet reflections

**To the Nose** Intense berry fruit with the persistent presence of "Marasca" cherry

**To the Taste** Long and intense of mature fruit, mainly raspberry and blackcurrant

**Rebsorte** Montepulciano, Merlot und Cabernet Sauvignon

**Boden** Lehmboden mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Südosten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Doppelter Ganzbogen

**Vinifikation** In Stahlbehältern. Die drei Traubensorten werden getrennt entsprechend ihrem Reifegrad vinifiziert. Ausbau in Barriques in Zweit- und Drittbelegung für 12 Monate

**Farbe** Intensives Rubinrot mit Granatreflexen

**Geruch** Kräftige Noten von Waldbeeren mit nachhaltiger Präsenz von Maraska-Kirsche

**Geschmack** Nachhaltige und intensive Noten von reifen Früchten, besonders Himbeeren und roten Johannesbeeren.

**Gilbert & Gaillard** 87/100

Marche Rosso IGT

## *Sangiovese Colleteravara*



**Uve** Sangiovese

**Tipologia Terreno** Argilloso, esposto a Sud/Est, su un'altitudine di 300 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** Vinificazione totalmente in acciaio

**Esame Visivo** Rosso rubino

**Esame Olfattivo** Profumo fruttato e vinoso, sentori di viola mammola e frutti rossi come le ciliegie

**Esame Gustativo** Gusto pieno, tannini morbidi e grande rotondità.

Un vino giovane e fresco, morbido ed armonico

**Grapes** Sangiovese

**Type of Soil** Clayey soils with Southeast exposure and an elevation of 300m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** The wine is made in stainless steel vats

**To the Eye** Ruby red

**To the Nose** Fruity, with scents of violet and red fruits as cherries

**To the Taste** Full flavour, round with sweet tannins. A young, smooth and harmonic wine

**Rebsorte** Sangiovese

**Boden** Lehmhaltiger Boden, ausgerichtet nach Südosten auf einer Höhe von 300 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** Ausschließlich in Stahlbehältern

**Farbe** Rubinrot

**Geruch** Fruchtig und weinig, Nuancen von Veilchen und roten Früchten wie Kirschen

**Geschmack** Vollmundig mit weichen Tanninen und ausgesprochen rund. Ein junger, frischer Wein, weich und harmonisch.

Lacrima di Morro D'alba DOC

## *Pignocco*



**Uve** Lacrima di Morro d'Alba

**Tipologia Terreno** Di medio Impasto

**Sistema Allevamento** Cordone speronato doppio capovolto

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio per una settimana con controllo costante della temperatura a 23°/24°

**Esame Visivo** Rosso rubino con sfumature violacee

**Esame Olfattivo** Sentori molto particolari, fruttati, di rosa rossa e viola

**Esame Gustativo** Si evidenzia al palato un frutto rosso piacevolmente vinoso (sentori spiccati di rosa rossa), fresco con tannini dolci

**Grapes** Lacrima di Morro d'Alba

**Type of Soil** Medium density

**Pruning System** Double cordon spur

**Wine-making** The wine is made in stainless steel vats over 7 days during which the temperature is maintained at 23°/24°

**To the Eye** Ruby red with purple shades

**To the Nose** Very distinctive fruity scents of rose and violet

**To the Taste** Red winy fruit (marked scents of red rose), fresh with sweet tannins

**Rebsorte** Lacrima di Morro d'Alba

**Boden** Mittlere Dichte

**Rebenerziehung** Doppelter Ganzbogen

**Vinifikation** In Stahlbehältern für 1 Woche mit ständiger Kontrolle der Temperatur bei 23°/24°

**Farbe** Rubinrot mit violetten Reflexen

**Geruch** Besondere fruchtige Noten von roten Rosen und Veilchen

**Geschmack** Angenehm weniger Anklang von roten Früchten mit ausgeprägten Noten von roten Rosen, frisch, mit weichen Tanninen.

**Guida ai Vini Bianchi/Rossi** | 500 vini più piacevoli e convenienti

Rosso Piceno DOC

## *Rosso Piceno*



**Uve** Montepulciano e Sangiovese

**Tipologia Terreno** Argilloso di medio impasto, esposto a Sud/Ovest

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

**Esame Visivo** Colore rosso rubino brillante

**Esame Olfattivo** Sentori di frutta rossa e spezie

**Esame Gustativo** Spicca immediatamente la classica marasca con un retrogusto speziato di pepe bianco, asciutto e persistente. Tannini morbidi quasi impalpabili

**Grapes** Montepulciano e Sangiovese

**Type of Soil** Medium density clayey soil with Southwest exposure

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** The wine is fermented in stainless steel vats

**To the Eye** Bright ruby red

**To the Nose** Scents of red fruit and spices

**To the Taste** Outstanding marasca cherry with a spicy aftertaste of white pepper, dry and persistent. Smooth tannins, almost imperceptible

**Rebsorte** Montepulciano und Sangiovese

**Boden** Lehmhaltiger Boden mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Südwesten

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** In Stahlbehältern

**Farbe** Leuchtendes Rubinrot

**Geruch** Noten von roten Früchten und Gewürzen

**Geschmack** Anfangs sticht klar die klassische Maraska-Kirsche hervor mit würzigem Nachgeschmack nach weißem Pfeffer, trocken und persistent. Weiche, kaum wahrnehmbare Tannine.

Rosato IGT

## *Sensuade*



**Uve** Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola, Moscato Rosso

**Tipologia Terreno** Argilloso di medio impasto, esposto a Sud/Est su un'altitudine di 250 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

**Esame Visivo** Rosa pompeiano

**Esame Olfattivo** Profumi di rosa e melograno

**Esame Gustativo** Di buon equilibrio, bilanciata dolcezza e freschezza, con note salmastre gradevolmente amaricanti

**Grapes** Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola, Moscato Rosso

**Type of Soil** Clayey soils of medium density with Southeast exposure and an elevation of 250m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** The wine is made in stainless steel vats

**To the Eye** Pompeian pink

**To the Nose** Scent of rose and pomegranate with saltish and pleasant almond notes

**To the Taste** Good balance, balanced sweetness and freshness, with brackish note pleasantly bittering

**Rebsorte** Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola, Moscato Rosso

**Boden** Lehmhaltiger Boden mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Südosten auf einer Höhe von 250 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** In Stahlbehältern

**Farbe** Pompejanisches Rosa

**Geruch** Duftnoten von Rose und Granatapfel

**Geschmack** Ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische mit zartbitteren

**Vini Rosati d'Italia** Diploma di Merito

***Bollicine***  
*Sparklin Wine*  
*Schaumweine*



Bollicine

***Spumante Brut***



**Esame Visivo** Perlage finissimo, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Esame Olfattivo** Nitida crosta di pane con fiori di ginestra

**Esame Gustativo** Fragranza di fiori con lunga persistenza

**To the Eye** Very fine perlage, pale yellow colour with greenish reflection

**To the Nose** Sharp crust of bread with Ginestra flower

**To the Taste** Long persistence, with a fragrance of flowers

**Farbe** Strohgelb mit grünlichen Reflexen, sehr feine Perlage

**Geruch** Klare Note von Brotkruste mit Anklängen von Ginsterblüten

**Geschmack** Blumendüfte mit langer Persistenz.

Metodo Classico

## *Brut*



**Uve** 80% Chardonnay e 20% Pinot nero.

**Tipologia Terreno** Morenico, con esposizione Sud/Ovest su un'altitudine di 300 m.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio con successiva sosta sui lieviti per almeno 18 mesi.

**Esame Visivo** Giallo oro.

**Esame Olfattivo** Bouquet di profumi floreali di burro e frutta matura con perlage sottile, delicato e ben persistente.

**Esame Gustativo** Pieno e lungo in bocca, senza perdere in piacevolezza e vivacità.

**Grapes** 80% Chardonnay e 20% Pinot nero.

**Type of Soil** Morainic with Southwest exposure and an elevation of 300m

**Wine-making** The wine-making is made in steel with a next pause on the lees for at least 18 months.

**To the Eye** Golden yellow.

**To the Nose** Bouquet of floral scents, butter and mature fruit with subtle delicate and persistent perlage.

**To the Taste** Full and long in mouth without losing in pleasantness and liveliness.

**Rebsorte** 80% Chardonnay und 20% Pinot Nero

**Boden** Moränisch, ausgerichtet nach Südwesten auf einer Höhe von 300 m ü.d.M.

**Vinifikation** In Stahlbehältern mit anschließendem Verweilen auf den Hefen für mindestens 18 Monate

**Farbe** Goldgelb

**Geruch** Bouquet aus blumigen Duftnoten nach Butter und reifen Früchten mit leichter, feiner und nachhaltiger Perlage

**Geschmack** Vollmundig mit lang anhaltender, angenehmer Spritzigkeit.

Metodo Classico

## *Rosé*



**Uve** 60% Chardonnay e 40% Pinot nero

**Tipologia Terreno** Morenico, con esposizione Sud/Ovest su un'altitudine di 300m.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio con successiva sosta sui lieviti per almeno 18 mesi.

**Esame Visivo** Buccia di cipolla.

**Esame Olfattivo** Bouquet di profumi di piccoli frutti rossi con perlage sottile e continuo.

**Esame Gustativo** Ricco e consistente in bocca, sapido avvolgente.

**Grapes** 60% Chardonnay and 40% Pinot nero

**Type of Soil** Morainic with Southwest exposure and an elevation of 300m

**Wine-making** The wine-making is made in steel with a next pause on the lees for at least 18 months.

**To the Eye** Peel of onion.

**To the Nose** Bouquet of scents of small red fruits with subtle and Continuous perlage.

**To the Taste** Rich and consistent in mouth, sapid and round.

**Rebsorte** 60% Chardonnay und 40 % Pinot Nero

**Boden** Moränisch, ausgerichtet nach Südwesten auf einer Höhe von 300 m ü.d.M.

**Vinifikation** In Stahlbehältern mit anschließendem Verweilen auf den Hefen für mindestens 18 Monate

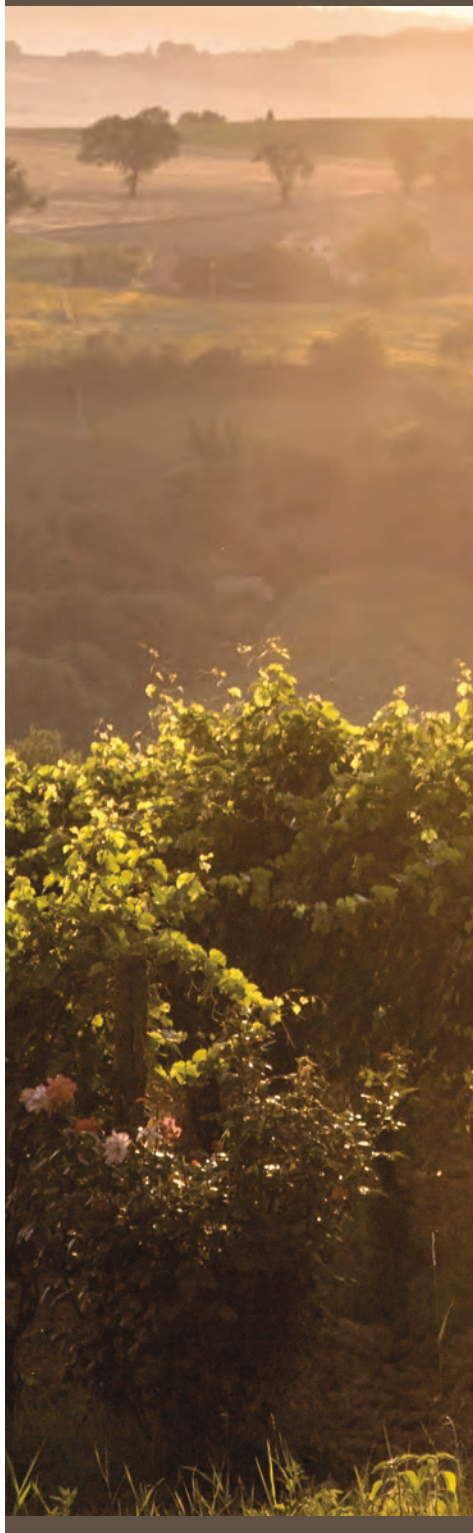
**Farbe** Zwiebelschalenfarben

**Geruch** Bouquet von Düften nach roten Beeren mit feiner kontinuierlicher Perlage.

**Geschmack** Körperreich und nachhaltig, würzig und vollmundig.



*Vino da Dessert*  
*Dessert Wine*  
*Dessertweine*



Verdicchio dei castelli di Jesi Passito DOC

***Lina***



**Uve** Uve Verdicchio in parte surmatureate in pianta e in parte appassite in cassette per 3 mesi.

**Fermentazione** Fermentazione lunga, effettuata in acciaio mentre l'affinamento di 24 mesi si svolge per un terzo in barriques e per due terzi in acciaio

**Tipologia Terreno** Di medio impasto, esposto a Sud/Est su un'altitudine di 250 mt

**Sistema Allevamento** Doppio capovolto

**Esame Visivo** Al colore risulta giallo oro paglierino

**Esame Olfattivo** Profumi di ananas e frutti tropicali dolci con puri aromi speziati, si espande morbido e cremoso.

**Esame Gustativo** Ricchezza e profondità con una viscosità alcolica avvolgente, inconfondibile l'amarognolo del Verdicchio

**Grapes** Raisin wine obtained by overripened and whitered verdicchio grapes, picked up in small cases for three months

**Fermentation** The long fermentation is in steel and the 24 months refining method is for one third in wood barrels and the rest in small steel containers

**Type of Soil** Medium density soil with Southeast exposure and an elevation of 250m

**Pruning System** Double inverted canes

**To the Eye** Straw yellow with golden reflection

**To the Nose** Scent of pineapple and tropical fruits, spiced, pure, soft and creamy fragrances

**To the Taste** Rich, deep, with a round alcoholic viscosity and a sweet contained contribution of a great fineness and cleanness. Long sapidity in the end and the unique bitterish of Verdicchio

**Rebsorte** Verdicchio, zum Teil auf dem Rebstock übergereift und zum Teil in kleinen Kisten für 3 Monate getrocknet

**Gärung** Die sehr lange Gärung wird in Stahlbehältern durchgeführt, der anschließende 24-monatige Ausbau erfolgt zu einem Drittel in Barriques und zu zwei Dritteln in kleinen Stahlbehältern.

**Boden** Mittlere Dichte, ausgerichtet nach Südosten auf einer Höhe von 250m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Doppelter Ganzbogen

**Farbe** Strohhgelb mit goldenen Reflexen

**Geruch** Ananas, klare süße tropische Noten, dazu dezente würzige Aromen

**Geschmack** Weich und cremig Vollmundig und tief im Geschmack, weist eine fast alkoholische Dickflüssigkeit auf. Unverwechselbare leichte Bitternote, typisch für Verdicchio

**I Vini di Veronelli** Tre Stelle (Vino Eccellente)

**Vitae La Guida Vini** 3 Tastevin

Marche Rosso IGT

## *Mossi*



**Uve** Merlot

**Tipologia Terreno** Medio impasto ricco scheletro, esposto a Nord/Est su un'altitudine di 260 m slm

**Sistema Allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** La vinificazione avviene in acciaio. Segue affinamento in barriques.

**Esame Visivo** Rosso carico con sfumature granate

**Esame Olfattivo** Etereo, con sentori di ciliegia ed amarene mature

**Esame Gustativo** Dolce, strutturato con tannini piacevoli

**Grapes** Merlot

**Type of Soil** Medium density soil, rich in fossils with Northeast exposure and an elevation of 260m

**Pruning System** Cordon spur

**Wine-making** Vinification takes place in stainless steel tanks. The wine is then aged in oak barrels (barriques).

**To the Eye** Deep red with grenade shades

**To the Nose** Ethereal with hints of cherry and mature sour black cherry

**To the Taste** Mild, gentle, structured with pleasant tannins.

**Rebsorte** Merlot

**Boden** Grobboden mittlerer Dichte, ausgerichtet nach Nordosten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

**Rebenerziehung** Kordon

**Vinifikation** In Stahlbehältern mit anschließendem Ausbau in Barriques

**Farbe** Intensives Rot mit Reflexen von Granatapfel

**Geruch** Ätherisch, mit Nuancen von Kirschen und reifen Schattenmorellen

**Geschmack** Süß, gut strukturiert, mit angenehmen Tanninen.

**Annuario dei Migliori Vini Italiani**

**I Vini di Veronelli** Tre Stelle (Vino Eccellente)

Moscato

## *Mossatell*



**Uve** Moscato

**Esame Visivo** Colore paglierino

**Esame Olfattivo** Un inconfondibile aroma, una spiccata fragranza, un profumo persistente di rosa fiorita.

**Grapes** Moscato

**To the Eye** Straw yellow

**To the Nose** Unique aroma, distinctive fragrance, lingering bouquet of roses in bloom

**Rebsorte** Moscato

**Farbe** Strohgelb

**Geruch** Ein unvergleichliches Aroma, ein üppiger Duft, eine nachhaltige Note von blühenden Rosen.

**Annuario dei Migliori Vini Italiani**

*Distillati & Bitter*  
*Distilled & Bitter*  
*Schnäpse & Bitter*



Bitter

## **Bitter “Le Vaglie”**



Originale, inaspettato, da lasciare senza parole, proprio come il suo ideatore. Questo è il nuovo Bitter pensato e ideato da Stefano Antonucci con l'amico Baldo Baldinini a partire dal Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico "Le Vaglie". Un progetto che ha subito conquistato la creatività di Baldinini, il quale ha dato vita ad un lavoro sartoriale attraverso uno studio di oltre 30 botaniche e spezie. Da qui la creazione di un prodotto esclusivo: un Bitter armonico che delizia il palato con la dolcezza e la morbidezza delle note amaricanti. Un aperitivo che conquista già con lo sguardo e non lascia certo delusi nel sapore che esalta e impreziosisce la pregiata base di vino, senza l'aggiunta di nessun colorante artificiale. I profumi del Bitter Le Vaglie sono ricchi, complessi, speziati con note delicatamente agrumate ed un gusto morbido, rotondo, avvolgente.

So original and unexpected, as to leave you speechless just like its creator. This is the new Bitter imagined and created by Stefano Antonucci with his friend Baldo Baldinini, starting with Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classic "Le Vaglie". A project that has immediately seduced Baldinini's creativity, causing him to embark on a sartorial effort through the study of over 30 plants and spices. The result of which gave way to the creation of an exclusive product. A smooth Bitter that is a delight to taste with the sweetness and smoothness of bitter notes. An aperitif that seduces by only looking at it and does not disappoint in its taste and highlights and enhances the prestigious wine base, without the addition of any artificial coloring. The smell of Bitter Le Vaglie is rich, intense and spicy with delicately added citrus notes and a soft, rich, and captivating taste.

Originell wie seine Erfinder und ebenso überraschend, dass es einem die Sprache verschlägt. Das ist der neue Bitter, erdacht und kreiert von Stefano Antonucci und seinem Freund Baldo Baldinini, hergestellt aus Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico „Le Vaglie“. Die Idee hat Baldini sofort überzeugt und seine Kreativität geweckt, woraufhin er sich an die Arbeit gemacht und über 30 Pflanzen und Gewürze studiert hat. Daraus ist ein exklusives Produkt entstanden: ein harmonischer Bitter, der mit der Süße und Weichheit seiner bitteren Noten den Gaumen verwöhnt. Ein Aperitif, der schon durch seinen Anblick überzeugt und auch geschmacklich begeistert mit seiner hochwertigen Grundlage aus Wein, dessen Qualität er – übrigens ohne Beigabe von künstlichen Farbstoffen-betont und bereichert. Die üppigen komplexen Aromen des Bitters Le Vaglie sind mit zarten Zitrusnoten gewürzt und haben einen weichen, runden, betörenden Geschmack.

Grappa di vinacce di Verdicchio passito

## *Grappa Lina*



**Esame Visivo** Colore ambrato

**Esame Olfattivo** La lenta distillazione e il sapiente affinamento in legno, donano un profumo armonico e deciso

**Esame Gustativo** Sapore intenso e persistente

**To the Eye** Amber colour

**To the Nose** The slow distillation, followed by ageing in wood, gives to the grappa an and a resolute

**To the Taste** Intense and persistent flavour.

**Farbe** Bernstein

**Geruch** Die langsame Destillation und die auf langer Erfahrung beruhende Veredelung in Holzfässern bescheren einen harmonischen und entschiedenen Duft.

**Geschmack** Intensiv und nachhaltig.

Grappa di vinacce

## *Grappa Pignocco*



Dal connubio di frutto e vinacce nasce la Grappa Pignocco.

Fondamentale il contributo di Vittorio Capovilla con il quale ci siamo prefissati di realizzare una grappa che si caratterizzasse per un'immediata morbidezza ed eleganza, il nerbo di ogni grande distillazione.

From the marriage between fruit and dregs of grapes comes Grappa Pignocco. We worked out and put into practice, with Vittorio Capovilla, the concept of mellowness and elegance which constitutes the core of any great distillation.

Aus der Vereinigung von Frucht und Trester entsteht die Grappa Pignocco. Entscheidend ist der Beitrag von Vittorio Capovilla: Gemeinsam haben wir uns zum Ziel gesetzt, eine Grappa zu kreieren, die sich durch augenblickliche Weichheit und Eleganz auszeichnen sollte, der wichtigste Aspekt jeder Destillation von Rang.

**Olio**  
Oil  
Öl



Olio Extravergine Non Filtrato

## ***Olio Extravergine di Oliva***



Nel nostro olio è racchiusa tutta la storia, l'identità e la bellezza delle nostre terre in grado di dare solo prodotti di altissima qualità. Ogni giorno, a meno di 12 ore dalla raccolta, avviene la spremitura a freddo mediante martellatura meccanica delle olive. Varietà di raggia, frantoio e leccino di nostra proprietà.

L'esperienza e la saggezza di Gianni Giacani dell'omonimo frantoio di Jesi sono indispensabili per realizzare un prodotto di indiscussa bontà.

Our oil encapsulates all the history, identity and beauty of our land, a land that is able to give us only products of outstanding quality. Each day, less than 12 hours after the harvest, the olives are cold pressed using mechanical olive presses. The olives are grown on our property and include the raggia, frantoio and leccino varieties.

The experience and wisdom of Gianni Giacani of the olive oil mill of the same name in Jesi, are indispensable for creating such a product of undisputed goodness.

Unser Olivenöl zeugt von der Geschichte, Identität und Schönheit unserer Ländereien, die nur Produkte höchster Qualität hervorbringen können. Jeden Tag werden die höchstens 12 Stunden zuvor geernteten Oliven mittels mechanischer Hämmerung kalt gepresst. Die Sorten sind Raggia, Frantoio und Leccino und stammen von unserem eigenen Gut. Die Erfahrung und das Wissen von Gianni Giacani der gleichnamigen Ölmühle in Jesi sind Garant für die Herstellung eines Produkts von unbestrittener Qualität.

*Degustazioni*  
*Tasting Room*  
*Weinproben*



### **La sala Degustazioni**

Per immergersi appieno nella storia della nostra cantina abbiamo ricavato all'interno dell'antico monastero una sala degustazioni, un luogo speciale dove il nostro staff vi guiderà in un viaggio sensoriale alla scoperta delle nostre uve autoctone e dei vini dal "gusto internazionale".

Da sempre crediamo che la migliore pubblicità sia aprire le porte della nostra cantina. Far vedere quello che facciamo tutti i giorni, rendervi partecipi e respirare la nostra passione, aprire le bottiglie insieme attorno ad un tavolo. Questo è per noi la degustazione.

Prenota una Degustazione:  
Tel. (0039) 071 9674249



## Discover our Tasting Room

To be completely immersed in the history of our winery, we created a tasting room inside the old monastery. In this special place our staff will guide you on a sensorial journey of discovery of our indigenous grapes and more "international" wines.

We have always believed that the best publicity for our wines is opening the doors of our cellars so that we can show you what we do every day, make you be a part of our winery and feel our passion.

We then like to sit down, open a bottle and enjoy it together. For us, this is what a wine tasting should be.

**Booking a Tasting:**  
Tel. (0039) 071 9674249

## Unsere Probierstube

Um unseren Besuchern die Möglichkeit zu bieten, sich eingehend mit der Geschichte unserer Weinkellerei zu befassen, haben wir im Innern des alten Klostergebäudes eine Probierstube eingerichtet. In diesem besonderen Raum nehmen unsere Mitarbeiter Sie mit auf eine Reise der Sinne zur Entdeckung unserer autochthonen Traubensorten und unserer international anerkannten Weine. Seit jeher sind wir der Überzeugung, dass die beste Werbung darin besteht, die Türen unserer Kellerei zu öffnen. Wir wollen Ihnen zeigen, was wir Tag für Tag machen, wir wollen Sie teilnehmen und unsere leidenschaftliche Begeisterung spüren lassen, wir wollen uns mit Ihnen an einen Tisch setzen und Flaschen entkorken. So sieht für uns eine Weinprobe aus.

Gerne können Sie einen Termin für eine Weinprobe ausmachen:  
Tel. (0039) 071 9674249

# Premi Awards Auszeichnungen



**3 Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso  
**Vini Buoni d'Italia** Corona  
**Grande Vino** Slow Wine Slow Food  
**British Airways** First class  
**Gilbert & Gaillard** 88/100



**3 Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso  
**Vini Buoni d'Italia** Corona  
**Slow Wine** I Magnifici 100



**Berebene** Oscar rapporto qualità/prezzo



**Annuario dei Migliori Vini Italiani**



**Vini Rosati d'Italia** Diploma di Merito



**Vini Buoni d'Italia** Corona  
**Gilbert & Gaillard** 90/100



**Novità dell'anno** Guida Slow Wine  
**2 Bicchieri** Vini d'Italia  
**1 Migliori vini d'Italia** 4 Grappoli



**Best Italian Wine Awards** 20° tra i Best 50 vini d'Italia unica cantina Marchigiana premiata  
**1 Migliori vini d'Italia** 5 Grappoli  
**Gilbert & Gaillard** 90/100  
**Falstaff** 96/100  
**4 Viti, Vitae** La Guida Vini AIS



**5 Grappoli** Bibenda  
**3 Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso  
**Gilbert & Gaillard** 88/100  
**Annuario dei Migliori Vini Italiani**



**5 Grappoli** Bibenda  
**3 Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso  
**Gilbert & Gaillard** 88/100  
**Vini Buoni d'Italia** Corona



**Gilbert & Gaillard** 87/100



**Guida ai Vini Bianchi/Rossi** I 500 vini più piacevoli e convenienti



**1 Vini di Veronelli** Tre Stelle (Vino Eccellente)  
**Vitae** La Guida Vini 3 Tastevin



**Annuario dei Migliori Vini Italiani**



**Annuario dei Migliori Vini Italiani**  
**1 Vini di Veronelli** Tre Stelle (Vino Eccellente)

*Da anni le guide  
gratificano il nostro lavoro.*



***Osservazioni sui nostri prodotti***  
*Comments on our products*  
*Kommentare zu unseren Produkten*

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Stefano Antonucci Bianco        | <input type="checkbox"/> Tardivo ma non Tardo       |
| <input type="checkbox"/> Le Vaglie                       | <input type="checkbox"/> Pignocco Bianco            |
| <input type="checkbox"/> Verdicchio dei Castelli di Jesi | <input type="checkbox"/> Back to Basics             |
| <input type="checkbox"/> Passerina                       | <input type="checkbox"/> Animale Celeste            |
| <input type="checkbox"/> Mossone                         | <input type="checkbox"/> Pathos                     |
| <input type="checkbox"/> Maschio da Monte                | <input type="checkbox"/> Stefano Antonucci Rosso    |
| <input type="checkbox"/> Sangiovese Colliarava           | <input type="checkbox"/> Pignocco Rosso             |
| <input type="checkbox"/> Rosso Piceno                    | <input type="checkbox"/> Sensuade                   |
| <input type="checkbox"/> Brut                            | <input type="checkbox"/> Rosè                       |
| <input type="checkbox"/> Spumante Brut                   | <input type="checkbox"/> Lina                       |
| <input type="checkbox"/> Mossi                           | <input type="checkbox"/> Mossatell                  |
| <input type="checkbox"/> Grappa Lina                     | <input type="checkbox"/> Grappa Pignocco            |
| <input type="checkbox"/> Bitter "Le Vaglie"              | <input type="checkbox"/> Olio Extravergine di Oliva |

*Note* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## **AZIENDA SANTA BARBARA**

*Borgo Mazzini, 35 - 60010 Barbara (AN) Italy*

*Tel. (0039) 071 9674249*

*Fax (0039) 071 9674263*

*www.santabarbara.it*

*info@vinisantabarbara.it*





*Marche*

*Un caro abbraccio  
Se puoi fermare,*

