LA MARCA
DI SAN MICHELE

Marche

Cupramontana (AN)

La Marca di San Michele

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
30.000

La centralità del suolo, il rispetto dei suoi ritmi e il succedersi delle stagioni e dei cicli lunari. Il punto di partenza per Alessandro e Daniela & Co. è il terreno con la sua vitalità e ricchezza. Colline dolci tra il mare e la montagna, terreni con memoria di mediterraneo, calcare e argilla. “Ci emoziona pensare ai nostri vini con la spinta di radici profonde e lo sguardo sconfinato e ricco delle sfumature del terreno”. Salinità, mineralità, acidità le tre parole chiave.



“Ci emoziona pensare ai nostri vini con la spinta di radici profonde e lo sguardo sconfinato e ricco delle sfumature del terreno.”







“NUMEROSEI”
VINO SPUMANTE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO - COL FONDO

Tipologia
Vino Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Verdicchio

Vinificazione e affinamento
Metodo Classico senza sboccatura, 24/30 mesi di affinamento sur lie.

Produzione
2.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero conglomerato a fungo



“SALTATEMPO”
VINO BIANCO

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Verdicchio

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie per 4/5 mesi in acciaio.

Produzione
7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero conglomerato



“CAPOVOLTO”
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Verdicchio

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie per 6/9 mesi in acciaio.

Produzione
15.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero conglomerato



“PASSOLENTO”
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Verdicchio

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in botti grandi di legno da 10 hl. Maturazione sur lie, per 9 mesi in botte e per 6 mesi in vasca di acciaio. Affinamento di 9 mesi in bottiglia.

Produzione
7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero conglomerato



“LA CAPOVOLTA”
VINO BIANCO

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Verdicchio

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche
di acciaio. Maturazione sur lie in tonneaux per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 40 mesi.

Produzione
1.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero conglomerato



“BASTIAN CONTRARIO”
MARCHE ROSSO IGP

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Montepulciano

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasca di acciaio. Brevissime macerazioni e maturazione per 12 mesi in tonneaux usati.

Produzione
7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero conglomerato



“LA FUGA”

Tipologia
Vino Rosato

Uve col quale è fatto
Montepulciano

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in bianco. Uva rossa intera in pressa, con la sola macerazione in fase di pressatura (2 ore circa) e sgrondatura del mosto fiore. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Imbottigliamento in primavera. Nessuna chiarifica né filtrazione.

Produzione
4.300 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero conglomerato