



LA MARCA DI SAN MICHELE

Cupramontana (AN)

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.



NUMERO BOTTIGLIE

30.000 circa

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

6



"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



"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



"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



"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



"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 acciaio.

Produzione

7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero