

**L'AZIENDA VITIVINICOLA VITTORINI NASCE  
DA UNA PASSIONE AUTENTICA PER LA  
NATURA E PER LE SUE LEGGI, E PER LA STESSA  
RAGIONE SI MANTIENE NEL TEMPO COME UNA  
TRADIZIONE FAMILIARE DA CUSTODIRE.**



*Azienda Agricola*

**VITTORINI**

*di Nico Speranza*



Azienda Agricola Vittorini di Nico Speranza  
Monsampietro di Morico (FM)  
mobile: +39 347 92 46 531 - email: [info@vittorini.it](mailto:info@vittorini.it)

## L'azienda

**OGGI SOTTO LA CURA DI NICO SPERANZA, NIPOTE DI DOMENICO VITTORINI CHE PER PRIMO HA COLTIVATO L'AMORE PER LA VITICOLTURA, LA PRODUZIONE OSSERVA I DETTAMI DI UNA LAVORAZIONE ATTENTA ALL'AMBIENTE, CHE FA USO ESCLUSIVO DI ATTREZZATURE MANUALI E SFRUTTA TECNICHE DI CANTINA BASATE SU FONTI ENERGETICHE ALTERNATIVE COME LA GEOTERMIA E IL SOLARE.**


Le vigne affacciate sulle colline ripide, caposaldo del territorio dominato dal castello di Monsampietro Morico, producono l'ideologia di un vino che rifiuta l'utilizzo di solfiti.

L'azienda vitivinicola Vittorini, situata sulle colline fermiane nella regione Marche, è incentrata sulla produzione di vini pregiati basati sui vitigni tipici locali quali: Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Incrocio Bruni (Verdicchio-Sauvignon).

**LE TECNICHE IN CANTINA SI AVVALGONO DI ATTREZZATURE ALL'AVANGUARDIA E I VIGNETI SONO COSTITUITI DA SESTI D'IMPIANTO ESTREMAMENTE FITTI PER UNA MATURAZIONE DEL FRUTTO OTTIMALE.**

## Marche Rosso

Indicazione Geografica Tipica

 Sangiovese 50% + (Petit Verdot e Marselan)  
10% + Montepulciano 40%

 14,5%VOL

- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Il Sangiovese e il Montepulciano sono allevati a cordone speronato con quattro speroni a una sola gemma. Il Petit Verdot e Marselan ad Alberello provvisto di soli due speroni a una gemma ciascuno.
- VENDEMMIA** Sangiovese: seconda decade di settembre. Petit Verdot e Marselan: primi di ottobre. Montepulciano: fine ottobre.
- SESTO D'IMPIANTO** Sangiovese e Montepulciano: 2 x 1 metri - 5000 ceppi/ettaro. Petit Verdot e Marselan: 1,1 x 0,6 metri - 15.000 ceppi/ettaro.
- VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO** Quando le uve arrivano in cantina vengono diraspate senza subire nessuna pigiatura (gli acini fermentano interi) senza l'uso di solforosa. La fermentazione avviene a circa 15°C per 60 giorni con macerazione delle bucce. Nel mese di Marzo si procede all'assemblaggio. Durante l'affinamento di un anno non si somministra solforosa.


VALORI DI SOLFOROSA AGGIUNTA solo all'imbottigliamento: solforosa libera mg/l 15 e solforosa totale mg/l 38



## I vini

## Marche Bianco

Indicazione Geografica Tipica

 Pecorino 80% e incrocio Bruni (Verdicchio x Sauvignon)

 14,5%VOL

- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Il Pecorino predilige un allevamento con tralci rinnovabili ogni anno (Guyot), mentre l'incrocio Bruni è a cordone speronato con tre speroni a una sola gemma.
- VENDEMMIA** Pecorino: prima decade di settembre. Incrocio Bruni: ultimi giorni di Agosto
- SESTO D'IMPIANTO** 2,2 x 0,6 metri per un totale di 7575 ceppi/ettaro.
- VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO** Quando le uve arrivano in cantina vengono diraspate, poi subiscono una pigiatura soffice ed in parte una macerazione a 6 °C con le bucce. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 9°C per 90 giorni. Trascorre l'intero anno sui propri lieviti senza aggiunta di solforosa.

VALORI DI SOLFOROSA AGGIUNTA solo all'imbottigliamento: solforosa libera mg/l 21 e solforosa totale mg/l 89

