



Cantina Ortenzi

Natural wine



SCONTO RISERVATO SOCI ACRA Carifermo -20%

La nostra famiglia produce vini da centinaia di anni al punto che abbiamo in centro storico una barricaia del 1890 dove già all'epoca veniva fatto il vino in grossi vasche di pietra su tre livelli il cortile interno per lo scarico dell'uva e la diraspatura tramite dei fori gli acini venivano mandati su grosse vasche dove venivano pigiate con i piedi e una vasca più piccola che convogliava il mosto. in seguito le botti venivano stipate in una cantina a 10 mt sotto terra.



Uno dei nostri vini che rappresentano maggiormente il nostro territorio è il vitigno Pecorino che in bottiglia prende il nome di "AMOS" falerio pecorino doc uno storico vitigno chiamato così dal fatto che era una vite selvatica che cresceva vicino i pascoli delle pecore, la sua caratteristica è di avere degli acini molto piccoli e una bassa produzione d'uva ma una grande gradazione zuccherina intorno ai 23° che tradotti in alcol sono all'incirca i due terzi, quindi sopra i 14° alcolici una vera punta tra i bianchi, con i suoi profumi di Albicocca matura, pesca matura, Litkhi, fruttato e floreale con ginestra e acacia lievi sentori di miele, erba di campo sapido minerale buona persistenza aromatica colore giallo paglierino. **PREMI 4** Grappoli Guida Bibenda 2017; **Menzione** Guida AIS; Concorso internazionale vini da pesce 4° su 4.000 vini.

Un altro vino che ci rappresenta è il "BARUC" rosso piceno dop un blend unico con un 50% di Montepulciano un 35% Sangiovese e un 15% Tintorina (Lacrima di Fermo) vitigno storico del nostro territorio chiamato così dal fatto che tingeva molto le mani, questo grande rosso premiato AIS associazione italiana sommelier rientrante nella rosa dei migliori vini della nostra regione, vincitore del 1° premio ad un concorso nazionale, è uno dei vini più apprezzati dai mercati esteri e locali per i suoi tannini morbidi e i suoi profumi di fragoline di bosco , lampone, rosa rossa, garofano, confettura di mirtili, speziato di chiodi di garofano, cristallino dal colore rosso rubino con riflessi viola quasi cardinalizio. **PREMI 4** Grappoli guida Bibenda 2017 ; Menzione guida AIS; Primo premio al concorso nazionale.



Tutta l'azienda è curata solo con prodotti naturali in campagna usiamo solo rame e zolfo, tutta la vigna viene curata a mano non facendo produrre solo pochi grappoli per vite in modo da avere una grande produzione in qualità, la raccolta avviene rigorosamente a mano selezionando solo i grappoli perfetti quelli scartati vengono buttati sotto la vite come concime. I nostri vini sono integralmente prodotti e imbottigliati dalla nostra azienda, completando la filiera in tutte le sue fasi. Anche in cantina non facciamo uso di prodotti chimici per i bianchi rimangono in botti per 18 mesi e i rossi per 24 mesi. Premiato dall'Oscar Green 2016.

CANTINA ORTENZI VIA SOLFONARA FERMO LOCALITA' COLLE VISSIANO

