



## 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



"NUMERO CINQUE"  
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



"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**  
7000 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**  
7000 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 tonneau 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**  
7000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero