



## Lieto Fine

### VINO DA UVE STRAMATURE

**Zona di produzione:** Comune di San Costanzo, località Stacciola. PU Marche – Italia.

**Designazione:** Vino da uve stramature.

**Vigneto:** Biancame 100%

**Epoca di raccolta:** in base alle condizioni meteo e di qualità delle uve, si cerca il più possibile di posticipare la raccolta.

**Metodologia di raccolta:** uve vendemmiate a mano in piccole cassette.

**Tipologia terreno:** medio impasto – argilloso.

**Vinificazione:** subito dopo l'arrivo in cantina, i grappoli vengono accuratamente disposte in piccole cassette, che vengono poi impilate in luogo ventilato per il successivo appassimento.

Pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** 6 mesi in tini di acciaio, 24 mesi in barrique di rovere.

**Titolo alcolometrico:** 15%

**Temperatura di servizio:** 10°÷12°C.

**Abbinamenti:** pasticceria secca, dolci a base di pasta frolla, crostate, formaggi stagionati ed erborinati. Ma anche da solo per piacevoli meditazioni. E' il lieto fine di ogni lauto banchetto.

| PASTICCERIA SECCA  | CROSTATE   | FORMAGGI STAGIONATI  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |

## LA CANTINA

La nostra famiglia inizia la produzione di vino già dai primi del '900.

Negli anni '50, i nostri nonni hanno acquistato il terreno su cui adesso é nata la nostra **Sor Rico, Società Agricola** che abbiamo dedicato a **nostro nonno**, che tutti chiamavano

**Sor Rico, "Signor Enrico".**

Nel 2018, dopo varie vinificazioni, abbiamo costruito la nuova cantina, che nasce nell'entroterra marchigiano a **pochissimi chilometri dal mare** e a circa 50 chilometri dall'**Appennino Umbro-Marchigiano.**

**VENITE A TROVARCI, VI ASPETTIAMO!**

Francesco, Giovanna, Massimiliano, Roberta

**Società Agricola Sor Rico S.S.**  
Strada Le Grazie 30 CAP 61039  
San Costanzo PU Italia

Tel. 320 8419306 Massimiliano Lucchetti  
Tel. 340 5798044 Francesco Frulla  
Tel. 333 9761137 Giovanna Lucchetti  
Tel. 328 7263556 Roberta Frulla  
info@cantinasorrico.it



 /cantinasorrico

 /cantinasorrico

[www.cantinasorrico.it](http://www.cantinasorrico.it)

AZIENDA VITIVINICOLA

# SorRico





## Scarlatto Gruccione

### MARCHE IGT ROSSO

**Zona di produzione:** Comune di San Costanzo, località Stacciola. PU Marche – Italia.

**Designazione:** Marche IGT Rosso

**Vitigno:** Sangiovese 50% e Montepulciano d'Abruzzo 50%

**Epoca di raccolta:** prima decade di Ottobre

**Metodologia di raccolta:** uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e varie fasi di raccolta.

**Tipologia terreno:** medio impasto – argilloso.

**Vinificazione:** subito dopo l'arrivo in cantina, i grappoli vengono immediatamente diraspati. Gli acini ancora interi vengono deposti in tini d'acciaio, dove, attraverso follature e rimontaggi, regalano il caratteristico colore alla massa fermentante. La fermentazione avviene a temperatura controllata.

**Affinamento:** 4/5 mesi in tini di acciaio, 12 mesi in barrique di rovere.

**Titolo alcolometrico:** 14%

**Temperatura di servizio:** 16°÷18°C in ampi calici.

**Abbinamenti:** si accompagna perfettamente a preparazioni anche complesse di carne, stufati, brasati. Cacciagione di penna e piuma. Perfetto con i formaggi stagionati e salumi del territorio.

| PREPARAZIONI DI CARNE | SALUMI | FORMAGGI STAGIONATI |  |  |
|-----------------------|--------|---------------------|--|--|
|                       |        |                     |  |  |



## Barrito

### BIANCHELLO DEL METAURO DOC

**Zona di produzione:** Comune di San Costanzo, località Stacciola. PU Marche – Italia.

**Designazione:** Bianchello del Metauro DOC

**Vigneto:** Biancame

**Epoca di raccolta:** terza decade di Settembre

**Metodologia di raccolta:** uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento.

**Tipologia terreno:** medio impasto – argilloso.

**Vinificazione:** pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Sosta sulle fecce fini.

Affinamento in botti piccole per 12 mesi.

**Affinamento:** affinamento in piccole botti di rovere per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Titolo alcolometrico:** 13%

**Temperatura di servizio:** 12° in calici di media ampiezza.

**Abbinamenti:** accompagna preparazioni di carne e di pesce anche complesse; si accosta perfettamente a salumi e formaggi, anche stagionati, del territorio.

| PREPARAZIONI DI CARNE | PREPARAZIONI DI PESCE | SALUMI | FORMAGGI STAGIONATI |  |
|-----------------------|-----------------------|--------|---------------------|--|
|                       |                       |        |                     |  |



## Rosso Al Mare

### MARCHE IGT ROSSO

**Zona di produzione:** Comune di San Costanzo, località Stacciola. PU Marche – Italia.

**Designazione:** Marche IGT Rosso

**Vitigno:** Pinot Nero.

**Epoca di raccolta:** terza decade di Agosto

**Metodologia di raccolta:** uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento.

**Tipologia terreno:** medio impasto – argilloso.

**Vinificazione:** diraspatura dei grappoli subito dopo l'arrivo in cantina. Follature e rimontaggi della massa fermentante a temperatura controllata.

**Affinamento:** in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Affinamento finale in bottiglia.

**Titolo alcolometrico:** 11%

**Temperatura di servizio:** 12° in calici di media ampiezza.

**Abbinamenti:** accompagna primi piatti e secondi a base di carne. Perfetto anche con zuppe di pesce e brodetti marchigiani. Si accosta perfettamente anche a salumi e formaggi, anche stagionati, del territorio.

| PRIMI E SECONDI BASE CARNE | ZUPPE/BRODETTI DI PESCE | SALUMI | FORMAGGI STAGIONATI |  |
|----------------------------|-------------------------|--------|---------------------|--|
|                            |                         |        |                     |  |