dal 1955

FONTURSIA CANTINA

Amore per la terra
Passione per il vino

www.lafontursia.com - lafontursia - Fontursia

Storia Tradizione e Tecnologia Moderna:

La nostra Azienda Fontursia è situata poco distante dal centro storico di Ripatransone, una delle cittadine più antiche e caratteristiche del Piceno, ricca di memorie storiche e suggestioni medioevali: Il nome la Fontursia deriva dall'antico popolo Tuscio, popolazione insediata nella nostra contrada vissuta in una fortezza situata a fianco di una fonte d'acqua con nomea di poteri benefici, all'epoca chiamatala fonte dei Tusci.

Da questo viene il nome della nostra contrada Fontursia.

La famiglia Veccia ha tramandato l'antica tradizione vinicola di padre in figlio; Maria Filippo e Gianmarco da trent'anni adottano metodi di coltivazione biologica.

L'azienda esposta a sud-est, a 3 km dal mare Adriatico, a 500 mt di altezza e non distante dai Monti Sibillini, ha una posizione ottimale per la coltivazione naturale del vigneto.

I profilli collinari e le brezze marine originano un clima fresco e temperato che associato ad un terreno fertile e ghiaioso, creano il giusto equilibrio pedoclimatico, ideale per la coltura della vite.

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Donna Bianca
Marche Passerina

PASSERINA IGT - BIO

100% Passerina
Vol. 13,00%

Ottenuto da uva anticamente denominata dagli antichi Greci "uva d'oro".
L'origine geografica si localizza sul versante adriatico:
sulle colline del Piceno cresce cullato dal microclima caratterizzato
dalle brezze marine e degli Appennini.

È un bianco dal sapore asciutto e pieno, con profumi gradevolmente floreali.
Si accompagna ottimamente con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi.
Particolarmente gradevole come aperitivo.

Temperatura di servizio consigliata 14 °C.

www.ccpb.it
info@ccpb.it
CONTROLLATO E CERTIFICATO *DA* CCPB srl
OPERATORE CONTROLLATO N. A W 0 2
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA UE
PRODOTTO BIOLOGICO

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Corbezzolo
Marche Rosato

ROSATO IGT - BIO

60% Montepulciano
40% Sangiovese
Vol. 13,00%

Per offrirvi il piacere di bere un vino fresco e giovane
come il nostro Corbezzolo, abbiamo scelto uve di Sangiovese e
Montepulciano provenienti da coltivazioni biologiche,
vinificate in assenza di bucce per ottenere così
un vino dal colore brillante e dai profumi intensi.
Grazie alla sua natura allegra e briosa il Corbezzolo
riuscirà a trasformare una cena improvvisatain una festa
e ad essere un ottimo compagno per le vostre
pietanze più gustose.
Servito fresco dà un tocco insolito come aperitivo.

www.ccpb.it
info@ccpb.it

CONTROLLATO E CERTIFICATO *DA* CCPB srl

OPERATORE CONTROLLATO N. | A | W | 0 | 2 |

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009

AGRICOLTURA UE | PRODOTTO BIOLOGICO

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Fontursia

Rosso Piceno

ROSSO PICENO DOC - BIO

60% Montepulciano
40% Sangiovese
Vol. 13,50%

La contrada Fontursia, a 500 metridi altezza e a soli 5 km dal mare,
ha un terreno fresco e ghiaioso, con un'ottima esposizione al sole.
È da sempre ritenuta terra ideale per la coltivazione dei vitigni Sangiovese e
Montepulciano, dai quali si ottiene un vino deciso e di sicuro carattere.
Grazie all'antica cultura di "cantina" e alla coltivazione biologica,
oggi possiamo offrirvi questo rosso dai profumi intensi
e dal colore rosso rubino, che si accompagna
splendidamente con primi piatti saporiti e pietanze a base di carne.
Va servito a temperatura ambiente.

www.ccpb.it
info@ccpb.it
CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB srl
OPERATORE CONTROLLATO N. A W 0 2
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA UE
PRODOTTO BIOLOGICO

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Passerina

PASSERINA DOC - BIO

100% Passerina
Vol. 13,00%

Ottenuto da uva anticamente denominata dagli antichi Greci "uva d'oro".
L'origine geografica si localizza sul versante adriatico: sulle colline del Piceno cresce cullato dal microclima caratterizzato dalle brezze marine e degli Appennini.
È un bianco dal sapore asciutto e pieno, con profumi gradevolmente floreali.
Si accompagna ottimamente con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi.
Particolarmente gradevole come aperitivo.
Temperatura di servizio consigliata 14 °C.

Per accompagnare con armonia l'immagine del crivelli utilizziamo la chiusura insolita della cera per dare lustro a questo pregiato vino e all'artista. Il nome di questa selezione "Crivellino" proviene dall'artista Carlo Crivelli vissuto nel 1400/500 nel nostro territorio e la sua (elevatura) artistica la ritroviamo anche nei nostri vini che vogliono raccontare il legame alla nostra terra.

www.ccpb.it
info@ccpb.it
CONTROLLATO E CERTIFICATO *DA* CCPB srl
OPERATORE CONTROLLATO N. [A|W|0|2]
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA UE
PRODOTTO BIOLOGICO

In etichetta:
San Giorgio è un dipinto a tempera e oro su tavola di Carlo Crivelli (artista molto caro al nostro territorio) datato al 1472 e conservato nel Metropolitan Museum di New York.

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Pecorino

PECORINO DOC - BIO

100% Pecorino
Vol. 13,50%

Vitigno autoctono della provincia di Ascoli Piceno, coltivato biologicamente con vigneti esposti a mezzogiorno. Dalla selezione delle uve, otteniamo un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, dai profumi fruttati e floreali con sentori di lievito e frutta bianca.
Al palato risulta armonico ed equilibrato con una piacevole acidità. Ottimo con piatti tipici marchigiani, quali: olive all'ascolana, brodetti e fritture di pesce e carni leggere. Particolarmente gradevole come aperitivo. Temperatura di servizio consigliata 16 °C.
Questa bottiglia può essere fornita con chiusura in ceralacca o capsula tradizionale.

Per accompagnare con armonia l'immagine del crivelli utilizziamo
la chiusura insolita della cera per dare lustro a questo pregiato vino e all'artista.
Il nome di questa selezione "Crivellino" proviene dall'artista Carlo Crivelli
vissuto nel 1400/500 nel nostro territorio e la sua (elevatura) artistica
la ritroviamo anche nei nostri vini che vogliono raccontare il legame alla nostra terra.

www.ccpb.it
info@ccpb.it
CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB srl
OPERATORE CONTROLLATO N. IT A W 0 2
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA UE
PRODOTTO BIOLOGICO

In etichetta:
S. Michele Arcangelo da Polittico minore di Carlo Crivelli (artista molto caro al nostro territorio) Londra, National Gallery.

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino

Rosso Piceno

Riserva ROSSO PICENO DOC

60% Montepulciano
40% Sangiovese
Vol. 13,50%

Da un CRU di vitigni Sangiovese e Montepulciano
si ottiene questo Rosso Piceno che,
affinato in botti di rovere e successivamente in bottiglia,
si distingue per personalità e carattere.
Grazie all'antica cultura di "cantina" e alla coltivazione biologica, oggi possiamo
offrirvi questo rosso dai profumi intensi e dal colore rosso rubino, che si sposa
benissimo con primi piatti saporiti e pietanze a base di carne.
Va servito a temperatura ambiente.

Per accompagnare con armonia l'immagine del crivelli utilizziamo
la chiusura insolita della cera per dare lustro a questo pregiato vino e all'artista.
Il nome di questa selezione "Crivellino" proviene dall'artista Carlo Crivelli
vissuto nel 1400/500 nel nostro territorio e la sua (elevatura) artistica
la ritroviamo anche nei nostri vini che vogliono raccontare il legame alla nostra terra.

In etichetta:
Madonna in trono col bambino dal retablo della Cattedrale di Ascoli Piceno, di Carlo Crivelli
(artista molto caro al nostro territorio) databile al 1473.
Il rosso del fondale indica il prezioso per eccellenza, come questo vino di gran lignaggio.

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Montepulciano

Riserva MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano
Vol. 14,50%

Questo vino è il risultato di un'accurata selezione di uve Montepulciano,
provenienti da vitigni ben esposti a sud sul versante Adriatico.
Il suo gusto pieno e armonico si accompagna bene
con primi piatti saporiti ,formaggi stagionati, e arrosti.
Temperatura di servizio consigliata 18 °C.

Per accompagnare con armonia l'immagine del crivelli utilizziamo
la chiusura insolita della cera per dare lustro a questo pregiato vino e all'artista.
Il nome di questa selezione "Crivellino" proviene dall'artista Carlo Crivelli
vissuto nel 1400/500 nel nostro territorio e la sua (elevatura) artistica
la ritroviamo anche nei nostri vini che vogliono raccontare il legame alla nostra terra.

In etichetta:
Santa Maria Maddalena è un dipinto a tempera e oro su tavola di Carlo Crivelli (artista molto caro al nostro territorio) databile al 1476 e conservato a Montefiore dell'Aso presso il Polo Museale di S. Francesco.

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino

Passerina

PASSITO DOC

Vol. 14,50%

Questo nobile vino dolce,comeda tradizione della casata Veccia,
è un passito di Ripatransone ottenuto dal passimento naturale su graticci
di solo uva passerina la quale viene tradizionalmente pigiata il giorno di Sant'Antonio.
Il mosto viene fatto fermentare in piccole botti
dove resta dopo la fermentazione per almeno 12/48 mesi.
Sulla feccia madre; gioiello indispensabile per un produttore di passito,
poi viene imbottigliato e affinato per minimo un anno in bottiglia.
Prelibatezza che si accompagna con formaggi stutturati e pasticceria secca.
Si consiglia una temperatura di servizio di circa 15°C.

Per accompagnare con armonia l'immagine del crivelli utilizziamo
la chiusura insolita della cera per dare lustro a questo pregiato vino e all'artista.
Il nome di questa selezione "Crivellino" proviene dall'artista Carlo Crivelli
vissuto nel 1400/500 nel nostro territorio e la sua (elevatura) artistica
la ritroviamo anche nei nostri vini che vogliono raccontare il legame alla nostra terra.

In etichetta:
Carlo Crivelli (1435-1495), Madonna della Rondine, da S Francesco dei Zoccolanti, Matelica (particolare) (dopo il 1490), su tavola, 150,5 x 107,3 cm, The National Gallery, Londra.

dal 1955

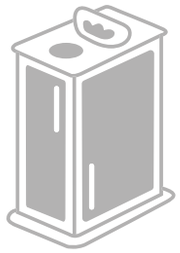
www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Olio extravergine di oliva italiano

Cultivar - Leccino - Frantoio - Sargano

Estrazione a freddo

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive unicamente mediante processi meccanici.
L'oliera si presenta tappata ermeticamente con sughero e
il beccuccio (brevetto) presente di lato,
permette di non scolare l'olio esternamente durante l'uso.
Si presenta delicato al gusto e fruttato all'olfatto.
Ottimo per insalate, pietanze di pesce.
Un delicato filo di questo pregiato olio, impreziosisce
qualsiasi piatto che non sia di eccessiva struttura.



lattina 5 lt

oliera salvagoccia 300ml

Cavalieri Crociati

Le esclusive etichette,
cesellate a mano
su lamina di puro argento

Il Sughero
ha inciso il fregio della
Croce di Malta, garanzia di qualità

Etichetta raffigurante gli 8 stemmi,
delle diverse lingue dei
Cavalieri Crociati.

Etichetta raffigurante il simbolo
dei Cavalieri Crociati di Malta OSJ.

Etichetta raffigurante il Sigillo
Ufficiale della confederazione
Internazionale dei Cavalieri Crociati

Il vino contenuto, proviene da coltivazione biologica, è un selezione di "rosso piceno" doc 1999 (di uvaggio Montepulciano e Sangiovese).
Passato su tonneaux da 3 hl e da 5 hl di tre diversi tipi di rovere per nove mesi di invecchiamento.

Il vino contenuto, proviene da coltivazione biologica, è un selezione di "rosso piceno" doc 2000 (di uvaggio Montepulciano e Sangiovese).
Passato su tonneaux da 3 hl e da 5 hl di tre diversi tipi di rovere per nove mesi di invecchiamento.

La Passerina è un bianco ottenuto da uve di un prezioso vitigno, in passato denominato "uva d'oro".
La sua origine geografica si localizza sul versante adriatico, sulle colline del Piceno. Il vino contenuto, proviene da coltivazione biologica.
E' un bianco dal bel colore giallo paglierino, con sapore pieno e profumi gradevolmente floreali.

dal 1955

FONTURSIA CANTINA

Come raggiungerci

Regione Marche - Italia
Autostrada A14 Uscita Grottammare (AP)
direzione OVEST verso Ripatransone Paese

Cantina Fontursia - C.da Fontursia, 1 - 63065 Ripatransone (AP) tel +39 073591231 - info@lafontursia.com

Cantina Fontursia - C.da Fontursia, 1 - 63065 Ripatransone (AP) tel +39 073591231 - info@lafontursia.com