



Federica e Nazzareno Pantaloni



Esclusiva Italia  
(no Marche, MI, BG, PC, BS, MB)  
Senza esclusiva AN, PU

60.000

● 6 ha: Montepulciano, Sangiovese, Grenache

● 13 ha: Pecorino, Passerina

\*\* Coltura Biologica \*\*

2019/20	« Onirocep » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2019/20	« Chicca » Marche Passerina IGT	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2018	« Atto I » Marche Sangiovese IGT	Rosso	Secco	
2019/20	« Pivuàn » Marche Rosato IGT	Rosato	Secco	2020 a esaurimento 2019

## L'AMORE PER LA TERRA

“Onirocep, icona preziosa e contemporanea del vino d'autore marchigiano. E siccome costituisce una delle più passionali infatuazioni degli ultimi anni, mi arrischio ad incasellarlo fra i migliori bianchi d'Italia; così, tanto per non lasciar niente di intentato.” - **Fernando Pardini, Acquabona, dic 2018**

“I vini sono molto stilizzati, con bianchi freschissimi e rossi temperamentali, di taglio contemporaneo, dalla beva scorrevole ma lontani da ogni banalità.” - **Guida Gambero Rosso 2020**

“La produzione si attesta sulle cinquantamila bottiglie e ha trovato in questi ultimi anni nel bianco da uve pecorino il suo vino bandiera. La vigna di alta collina, la conduzione agronomica in regime biologico, la limpida freschezza dello stile lo hanno imposto nel giro di poche vendemmie tra le etichette più convincenti della sua tipologia. [...] Tre annate delle ultime quattro ai vertici del bianco marchigiano: il Pecorino prodotto a Colonnata Alta è oggi un valore sicuro, da raccomandare senza esitazioni.” - **Guida Vini d'Italia Espresso 2016**

“Biologico e pulito sono i principi cardine che scandiscono il lavoro di Giuseppe in cantina: i vini trasmettono eleganza e finezza, nel rispetto della sostenibilità con cui sono prodotti.” - **Guida Slow Wine 2021**



### « Onirocep » Falerio Doc Pecorino

☼ Pecorino 100%

🌱 9 anni

🍷 Raccolta uva in cassette; pigiadirasatura; sgrondo statico in pressa; raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.

🍷 11.800

🕒 oltre 10 anni

🍷 Affettati, formaggi, fritti, primi piatti di pesce, carni bianche grigliate, pizza con gli sfrigoli.

🍷 Articolato, intrigante, vibrazioni da bianco di montagna, slanciato e succoso, l'acidità imprime tensione, in bocca si allarga e chiude molto sapido.

♥ Una miniera di sensazioni.



### « Chicca » Marche Passerina IGT

☼ Passerina 100%

🌱 10 anni

🍷 Raccolta uva in cassette; pigiadirasatura; sgrondo statico in pressa; raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.

🍷 14.000

🕒 1-2 anni

🍷 Antipasti di affettati e formaggi freschi, molluschi e crostacei, primi piatti a base di pesce, secondi di pesce non grigliati, olive all'ascolana.

🍷 Originali aperture aromatiche, pieno, ricco, la forte acidità lo rende particolarmente beverino. Bell'equilibrio generale, finale particolarmente lungo, bella sapidità.

♥ Il piacere di bere.



### « Atto I » Marche Sangiovese IGT

☼ Sangiovese 100%

🌱 15 anni

🍷 Raccolta uva in cassette; pigiadirasatura; fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinato in acciaio.

🍷 10.000

🕒 2-4 anni

🍷 Primi piatti con sughi decisi di carne, arrostiti, formaggi a media stagionatura.

🍷 Sincero, generoso nella parte fruttata; tatto brioso, ruspante, gustoso, tannini in buona presa; chiama la tavola a gran voce.

♥ La franchezza.



### « Pivuàn » Marche Rosato IGT

☼ Montepulciano 100%

🌱 15 anni

🍷 Vinificazione in bianco con permanenza nel serbatoio inox dalla vendemmia all'imbottigliamento; fermentazione a temperatura controllata tra i 10°C e i 13°C in serbatoio inox.

🍷 4.000

🕒 1-2 anni

🍷 Zuppe di pesce, crostacei e molluschi, verdure al gratin, formaggi non stagionati.

🍷 Di colore simile alla peonia, da cui ne deriva il nome Pivuàn, è un vino sapido e intenso, con aromi di ciliegia, ribes e frutti di bosco che proviene da vigneti su terreni franco-argillosi dov'è preponderante la presenza di tufo.

♥ La nota minerale.