

ITALIAN WINE PORTFOLIO

MEET OUR PRODUCERS



VOLUME | 1

Introduction

There are around 500 native wine types, at least 175 of which are used in common Italian wines. As a result, Italy is one of the most difficult countries to master! Regardless of the complexity, tasting the principal wines from the larger regions of Northwest, Northeast, Central, and Southern Italy will give you an idea of what to expect. Knowing more about the main grape varieties will help you in this "Trip"!

Regions

Northwest: The regions of Lombardy, Piedmont, Liguria, and Aosta Valley have primarily intermediate to cool weather, meaning the season is shorter and red wines are delicate, fragrant, and earthy in flavor. Whites shine with plenty of acidity.

Northeast: Veneto, Emilia-Romagna, Trentino-Alto Adige, and Friuli-Venezia Giulia have colder weather, while the Adriatic Sea influences the warmer parts. Reds are fruity (but still beautiful), and the best white wines, such as the Soave grape, Garganega, are located on the hills.

Central: The Mediterranean environment in Tuscany, Umbria, Marche, Lazio, and Abruzzo allows red varieties such as Sangiovese and Montepulciano to shine.

South & Islands: Molise, Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicily and Sardinia are Italy's warmest areas. Red wines tend to have more ripe fruit flavors, but white wines have a fuller body.

The term "*Classico*" is most typically used on wine labels to denote the original limits of a wine area

Wine Grapes
(*Robinson et al. 2012*) mentions 377 native grapes, whereas Native Grapes of Italy (*d'Agata 2014*) cites 500

Our Producers

Lombardy

Ronco Calino - **Organic** Franciacorta

Piemonte

La Chiara - Gavi, Timorasso

Veneto

Il Follo - Prosecco

Fattori - **Organic** Valpolicella, Valp. Ripasso, Amarone, Soave, Sauvignon, Pinot Grigio

Corteforte - **Organic** Amarone, Valpolicella Ripasso

Maculan - Tai, Acininobili, Vespaiolo

Sacchetto - **Organic** Prosecco, Pinot Grigio

Tuscany

Tenute Silvio Nardi - Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Chianti colli Senesi

Giodo - **Organic** Brunello di Montalcino

Il Casino di Sala - Sangiovese

San Michele a Torri - **Organic** Super Tuscan, Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini

Tenuta Monteti - Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Alicante-Bouschet

Tenuta Montauto - **Organic** Sauvignon, Vementino, Trebbiano, Pinot Nero, Sangiovese, Cilieggiolo

Moris Farms - Awoltore, Montereccio, Morellino, Riserva, Vermentino

Piaggia - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Antico Colle - **Organic** Vino Nobile Montepulciano, Rosso di Montepulciano, Colli Chianti Senesi

Carpineta Fontalpino - **Organic** Chianti Classico, Super Tuscan, Spumante Metodo Classico

Frascole - **Organic** Sangiovese, Chianti Rufina and Riserva, Trebbiano

Enrico Santini - **Organic** Super Tuscan, Bolgheri

Maesta della Formica - **Biodynamic** Riesling

Marche

Andrea Felici - **Organic** Verdicchio dei Castelli di Jesi

Campania

Terre del Principe - **Organic** Pallagrello, Casavecchia

Puglia

Alberto Longo - **Organic** Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

Apollonio - Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo

Sicily

Morgante - Nero d' Avola

Alberelli di Giodo - **Organic** Nerello Mascalese

Marche

<https://www.cmkselections.com/marche>

Short Info

Le Marche (The Marches) is located near the top of the Italian peninsula on the Adriatic coast. Ancona is its capital and major city. Marche is best recognized in the wine world for Verdicchio-based white wines and probably Montepulciano-based red wines like Rosso Conero and Rosso Piceno. It has five DOCGs, fifteen DOCs, and one IGP. Marche produced 930,000 hectoliters (10.4 million cases) of wine in 2020 from its vineyards covering 15,972 ha (39,450 acres). Sangiovese (22 percent), Montepulciano (20 percent), and Verdicchio are the region's principal grape types (14 percent).



Andrea Felici

Organic - Verdicchio

<https://www.cmkselections.com/andrea-felici>



Annate 2009, 2010, 2011, 2012,
2013 2015:
3 bicchieri, Vino Slow



DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi
classico Riserva DOCG

UVE / Zona Produzione

Verdicchio 100% / Apiro

VENDEMMIA

Inizio Ottobre

LONGEVITÀ

10 anni

ACIDITÀ TOTALE

6

ALCOHOL

13,50 %

TERRENI

Calcare e argilla

PRODUZIONE

6.600 bottiglie

Vigna Il Cantico della Figura 2016

CRU dalla vigna S. Francesco, viti di 50 anni.

Vinificazione: fermentazione sulle bucce (2 settimane)

Affinamento: In cemento vetrificato

Affinamento sui lieviti: 12 mesi

Ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso nel mercato.

Il nome "Vigna Il Cantico della Figura":

*Da quest'annata si aggiunge il termine **Vigna** per rendere esplicito il fatto che il vino è in Cru. Mentre il nome "Il Cantico della Figura" è visto come composizione di: "Il Cantico" e "della Figura". "La Figura" fa riferimento alla chiesa di Apiro dedicata alla Madonna della Misericordia, chiamata anche Chiesa della Figura, poiché in Apiro, ma non solo, i piccoli santuari o nicchie votive contenenti piccole statue o affreschi della Vergine Maria o di altri santi sono chiamate "figure" o "figurette". La Chiesa della Figura per i cittadini di Apiro un centro di devozione, visitato in cerca di protezione ed aiuto. Quindi l'appellativo è un piccolo tributo all'icona dei nostri splendidi territori.*

Mentre "Il Cantico" è l'elemento che lega "La Figura" alla vigna S. Francesco, essendo "Il Cantico delle Creature" la più famosa preghiera di San Francesco ... Fratello Sole .. Sorella Luna

leo@andreafelici.it | www.andreafelici.it

Azienda Agricola Andrea Felici

Sant'Isidoro, 28
62012 Apiro, Macerata - Italia
Tel: +39 0733 611431 | Fax: +39 0733 611431

Andrea Felici

Organic - Verdicchio

<https://www.cmkselections.com/andrea-felici>



Azienda premiata come
Azienda Slow dal 2014 ad oggi

**Annate 2012, 2013, 2014,
2015, 2016, 2017:**
2 bicchieri rossi

Annate 2012, 2013:
Slow Vino Quotidiano

leo@andrefelici.it | www.andrefelici.it



DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC

UVE / Zona Produzione

Verdicchio 100% / Apiro

VENDEMMIA

Fine Settembre

LONGEVITÀ

6 anni

ACIDITÀ TOTALE

6,5

ALCOHOL

13 %

TERRENI

Sabbia ed argilla

PRODUZIONE

90.000 bottiglie

Andrea Felici Classico Superiore 2018

Un blend di vigne giovani e vigne più vecchie (viti di 5/7 e 35 anni in media, rispettivamente).

Vinificazione: pochi giorni sulle bucce; Affinamento: In vasche di acciaio; Affinamento sui lieviti: 3 mesi

Ulteriori 2 mesi in bottiglie prima di essere immesso nel mercato.

L'annata 2018 L'annata 2018 è stata una delle più belle annate dal 2006.

La Primavera è stata caratterizzata da frequenti piogge.

A seguire abbiamo avuto un'Estate particolarmente calda.

La tanta umidità accumulata ha favorito qualche attacco di Peronospera e di Oidio nei mesi estivi.

Questo ha richiesto una particolare attenzione nella cura e nei trattamenti della vigna.

Fortunatamente abbiamo avuto un'Estate con notevoli escursioni termiche che hanno permesso ai grappoli di maturare lentamente.

La vendemmia è iniziata, come nella norma, nella terza settimana del mese di Settembre.

Per quanto riguarda la qualità: le piogge autunnali hanno favorito la Botrite, ma giornate piene di sole hanno compensato il tutto, facendo sì che l'uva raccolta fosse di altissima qualità.

Azienda Agricola Andrea Felici

Sant'Isidoro, 28
62012 Apiro, Macerata - Italia
Tel: +39 0733 611431 | Fax: +39 0733 611431

You can find us at

CMK Selections Inc.

Via Aia Vecchia, 3 Loc. Tassinaiia,
56040 Castellina Marittima (PI),
Italy

cmk@cmkselections.com
skype:cmkconsulting

<http://www.cmkselections.com>

FOLLOW US

[Linkedin](#) / [YouTube](#)