



Fattoria di Monticello
vini per passione


ponetro
Pinot nero



di
cello.

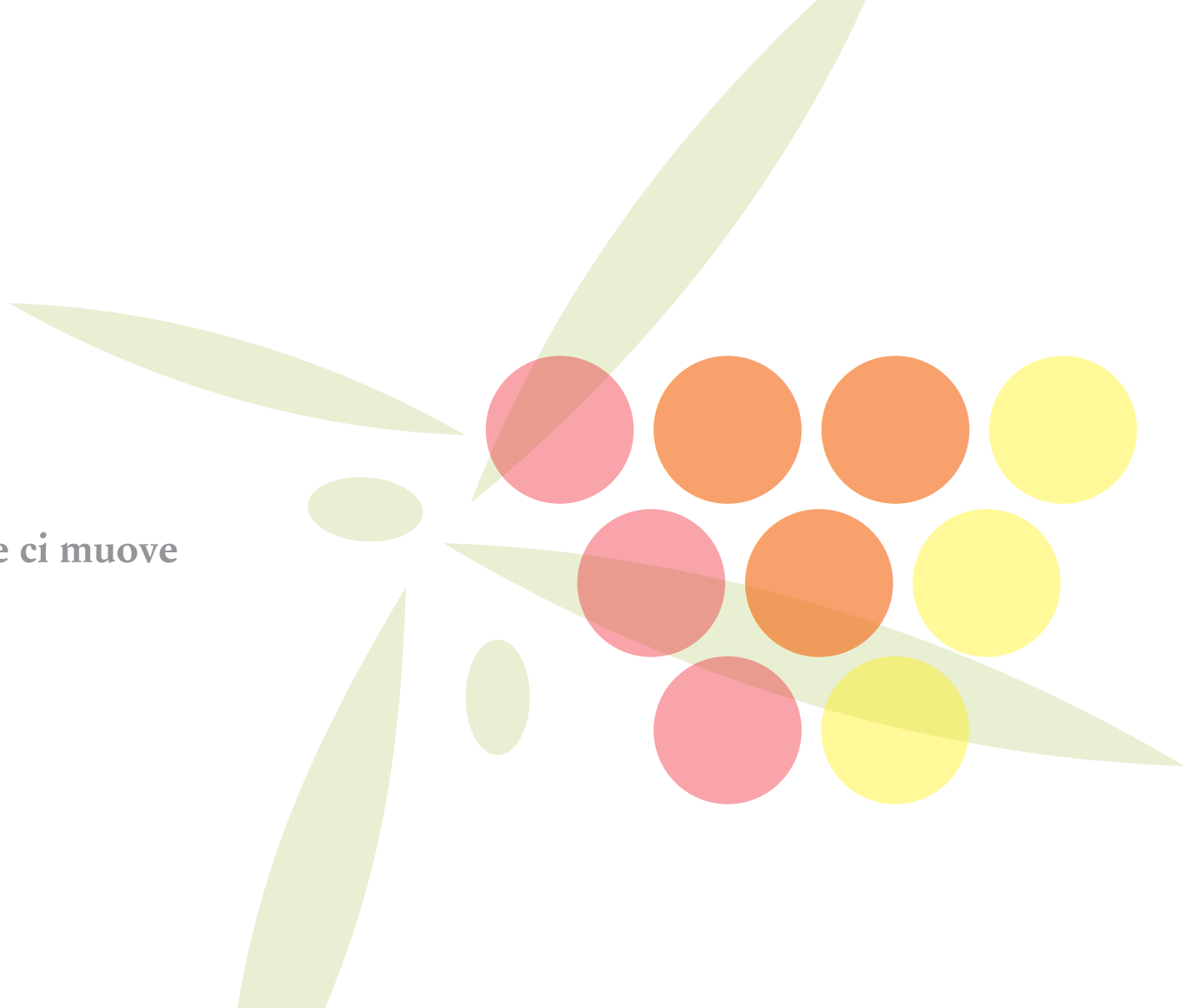
la nostra terra

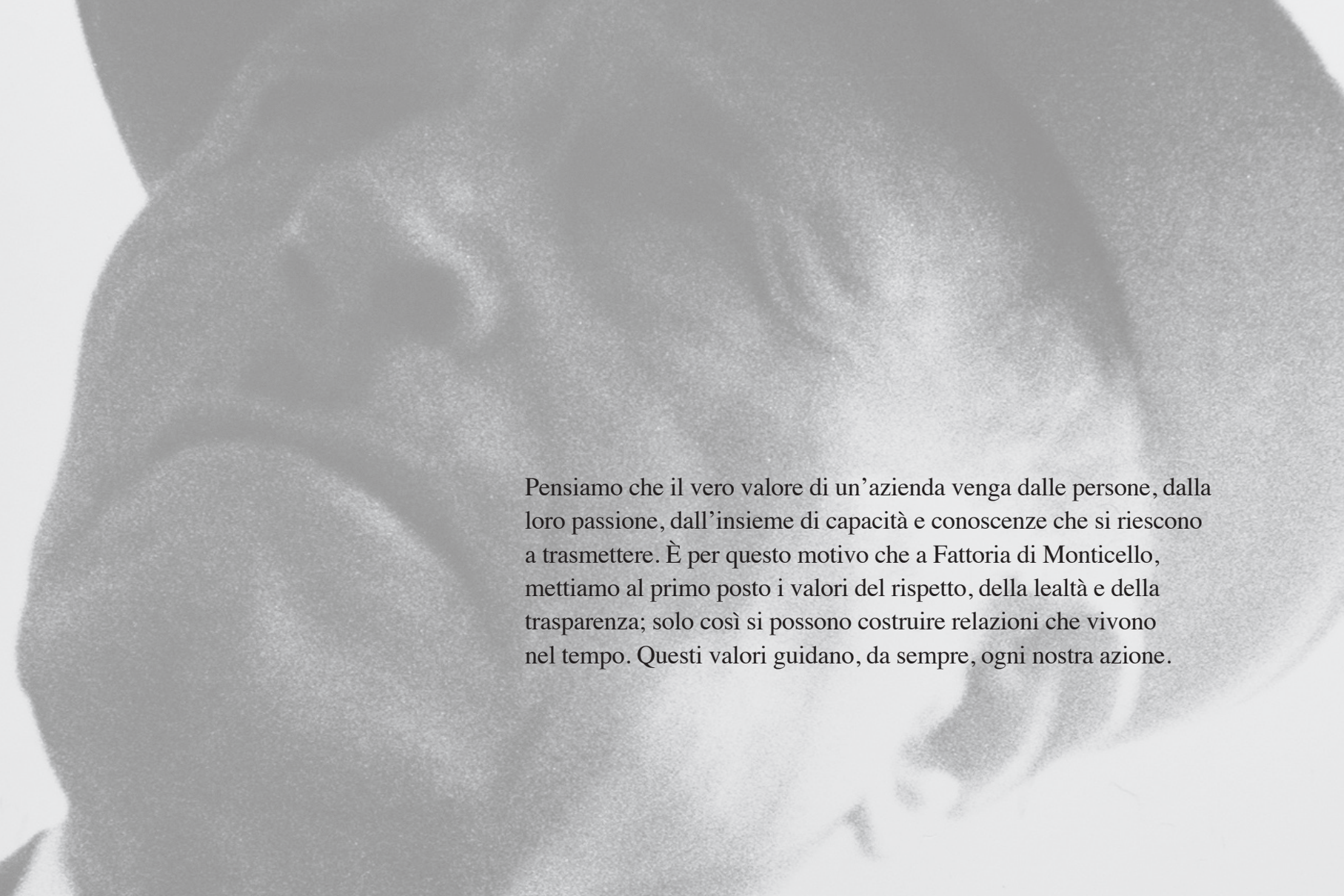




Nel cuore dell'Umbria, tra le verdi colline dolcemente digradanti di origine vulcanica, nascono i vini della Fattoria di Monticello. Uno dei luoghi più belli e incontaminati d'Italia dove un *terroir* ricco e prezioso, unito al rispetto e all'amore per la natura donano, da sempre, buoni frutti.

ciò che ci muove





Pensiamo che il vero valore di un'azienda venga dalle persone, dalla loro passione, dall'insieme di capacità e conoscenze che si riescono a trasmettere. È per questo motivo che a Fattoria di Monticello, mettiamo al primo posto i valori del rispetto, della lealtà e della trasparenza; solo così si possono costruire relazioni che vivono nel tempo. Questi valori guidano, da sempre, ogni nostra azione.



i vini



Famiglia di
Monticello





Ponetro

Ponetro / pinot nero Umbria I.G.T.

Dopo la fermentazione, un breve passaggio in barriques esalta gli aromi fruttati e conferisce profumi speziati. Il colore è rosso rubino, il gusto è pieno e piacevolmente tannico.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.

Uve: Pinot Nero.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Densità d'impianto: 6.000.

Resa per ettaro: 50 QL.

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Il tempo di macerazione è di circa 2 settimane. Segue svinatura e fermentazione malolattica.

Affinamento: Barriques.

N° di bottiglie prodotte: 11.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino.

Aroma: Al naso evidenzia profumi di frutta rossa matura con leggere note floreali.

Gusto: È intenso e persistente.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a piatti di carne rossa.

Temperatura di servizio: 18°C.

Alcool: 14,0 % Vol.



Marièl

Marièl / pinot grigio Umbria I.G.T.

Vinificato in bianco, dopo la fermentazione a temperatura controllata viene fatto riposare in botti di acciaio e poi affinato definitivamente in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con riflessi ramati, l'aroma è fine e intenso con note fruttate.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.

Uve: Pinot Grigio.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Densità d'impianto: 4.000.

Resa per ettaro: 50 QL.

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Fermentazione di circa 20 giorni.

Affinamento: Acciaio.

N° di bottiglie prodotte: 15.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino con riflessi ramati.

Aroma: Al naso evidenzia profumi di frutta bianca con note floreali.

Gusto: È elegante e di buon corpo.

Abbinamenti: Ottimo vino da aperitivo. Si abbina perfettamente anche a primi piatti, pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12°C.

Alcool: 13,0 % Vol.



Salomone

Salomone / cabernet sauvignon Umbria I.G.T.

Dopo la fermentazione, viene fatto maturare in barriques che gli conferiscono un aroma intenso e un gusto pieno e persistente. Il colore è rosso rubino profondo con sfumature violacee.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.
Uve: Cabernet Sauvignon.
Sistema di allevamento: Cordone Speronato.
Densità d'impianto: 5.000.
Resa per ettaro: 60 Ql.
Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre.
Vinificazione: Il tempo di macerazione è di circa 3 settimane. Segue svinatura e fermentazione malolattica.
Affinamento: Barriques.
N° di bottiglie prodotte: 11.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino.
Aroma: Al naso evidenzia profumi di frutta rossa matura con note di cuoio.
Gusto: È intenso, morbido e persistente.
Abbinamenti: Si abbina perfettamente a piatti di cacciagione e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°C.
Alcool: 15,0 % Vol.



Ginestrello

Ginestrello / grechetto Umbria I.G.T.

Dopo la fermentazione a temperatura controllata di circa 20 giorni, viene fatto riposare in botti di acciaio e poi affinato definitivamente in bottiglia. Il colore è giallo dorato brillante, l'aroma è fine e intenso con note fruttate.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.
Uve: Grechetto.
Sistema di allevamento: Guyout.
Densità d'impianto: 4.000.
Resa per ettaro: 70 Ql.
Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre.
Vinificazione: Fermentazione di circa 20 giorni.
Affinamento: Acciaio.
N° di bottiglie prodotte: 15.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo dorato brillante.
Aroma: Al naso evidenzia profumi floreali con delicate note di frutta fresca.
Gusto: È morbido, fruttato e con retrogusto leggermente amarognolo.
Abbinamenti: Si abbina perfettamente a primi piatti, carni bianche e formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 12°C.
Alcool: 13,5 % Vol.



Vibio

Vibio / umbria rosso Umbria I.G.T

Dopo la fermentazione, viene fatto riposare in botti di acciaio e poi affinato definitivamente in bottiglia.
Il colore è rosso rubino intenso.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.

Uve: Varietà a bacca rossa provenienti da vitigni autorizzati.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Densità d'impianto: 5.000.

Resa per ettaro: 80 Ql.

Epoca di vendemmia: Settembre - Ottobre.

Vinificazione: Separata per ciascuna varietà. Fermentazione e macerazione di circa 15 giorni.

A seguire svinatura e fermentazione malolattica.

Affinamento: Acciaio.

N° di bottiglie prodotte: 35.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso.

Aroma: Al naso evidenzia profumi floreali con delicate note di ribes e ciliegia.

Gusto: È equilibrato e fruttato.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C.

Alcool: 13,5 % Vol.



Giacchio

Giacchio / umbria bianco Umbria I.G.T

Dopo la fermentazione, viene fatto riposare in botti di acciaio e poi affinato definitivamente in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con note dorate.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.

Uve: Varietà a bacca bianca provenienti da vitigni autorizzati.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità d'impianto: 4.000.

Resa per ettaro: 80 QL.

Epoca di vendemmia: Settembre.

Vinificazione: Separata per ciascuna varietà. Fermentazione di circa 20 giorni.

Affinamento: Acciaio.

N° di bottiglie prodotte: 35.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino con note dorate.

Aroma: Al naso evidenzia profumi fruttati con delicate note floreali.

Gusto: È fresco e con una persistenza fruttata.

Abbinamenti: Indicato per aperitivi o in abbinamento a primi piatti delicati e pesce.

Temperatura di servizio: 12°C.

Alcool: 13 % Vol.

il passito

*Mi'Chicco, un passito Umbria I.G.T.
dal colore dorato e brillante, prodotto
rispettando l'antica tradizione della
pigiatura con torchio manuale.*





Mi'Chicco

Mi'Chicco / passito Umbria I.G.T.

Dopo l'appassimento su graticci e successiva pigiatura, viene fermentato a temperatura controllata per circa 20 giorni. Segue affinamento in acciaio e in bottiglia.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.
Uve: Garganega.
Sistema di allevamento: Guyout.
Densità d'impianto: 4.000.
Resa per ettaro: 70 QL.
Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre.
Appassimento: Graticci per 4 mesi.
Vinificazione: Fermentazione di circa 20 giorni.
Affinamento: Acciaio.
N° di bottiglie prodotte: 1.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo dorato intenso.
Aroma: Al naso evidenzia profumi intensi di frutta matura con note di albicocca e miele.
Gusto: È pieno, caldo, dolce e persistente.
Abbinamenti: Ideale con formaggi erborinati e di media stagionatura, pasticceria secca e dolci della tradizione umbra.
Temperatura di servizio: 10°-12° C..
Alcool: 14,5 % Vol.



bag in box



Umbria Rosso



Umbria Rosso / I.G.T

Prodotto con uve a bacca rossa autorizzate, dopo la fermentazione viene fatto riposare in botti di acciaio e quindi confezionato.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.
Uve: Varietà a bacca rossa provenienti da vitigni autorizzati.
Sistema di allevamento: Cordone Speronato.
Densità d'impianto: 5.000.
Resa per ettaro: 80 QL.
Epoca di vendemmia: Settembre - Ottobre.
Vinificazione: Separata per ciascuna varietà. Fermentazione e macerazione di circa 15 giorni. A seguire svinatura e fermentazione malolattica.
Affinamento: Acciaio.
N° di pezzi prodotti: 2.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino.
Aroma: Al naso evidenzia profumi floreali con delicate note di ribes e ciliegia.
Gusto: È equilibrato e fruttato.
Abbinamenti: Si abbina perfettamente a carni rosse e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 18 °C.
Alcool: 13,5 % Vol.

Bag in box / Lt 5



Umbria Bianco



Umbria Bianco / I.G.T

Prodotto con uve a bacca bianca autorizzate, dopo la fermentazione viene fatto riposare in botti di acciaio e quindi confezionato.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica.
Uve: Varietà a bacca bianca provenienti da vitigni autorizzati.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità d'impianto: 4.000
Resa per ettaro: 80 QL.
Epoca di vendemmia: Settembre.
Vinificazione: Separata per ciascuna varietà. Fermentazione di circa 20 giorni.
Affinamento: Acciaio.
N° di pezzi prodotti: 2.000.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino.
Aroma: Al naso evidenzia profumi floreali con note di frutta bianca.
Gusto: È morbido e di buon corpo.
Abbinamenti: Si abbina perfettamente a primi piatti delicati e di pesce e formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 12° C .
Alcool: 12,5 % Vol.

Bag in box / Lt 5

L'olio

L'olio Poggio Ulivo della Fattoria di Monticello è un Extra Vergine Superiore con una bassissima acidità, prodotto rispettando le antiche tradizioni della spremitura a freddo.

L'oliva viene raccolta a mano unicamente nei nostri uliveti, posti in media collina tra le province di Terni e Perugia





poggio ulivo

Poggio ulivo
olio extra vergine di oliva
di qualità superiore
estratto a freddo

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Non essendo filtrato può presentare dei leggeri depositi. Conservare al riparo dalla luce e da sorgenti di calore.

Olio Estratto in Italia
da olive coltivate in Italia

Bottiglia / 250 ml - 500 ml - 750 ml
Lattina / 5 L



PRODOTTO	CARTONE	PESO CARTONE	CARTONI PER PALLET	PESO PALLET	MISURE PALLET
 Ponetro Pinot Nero / I.G.T.	cartone da 6 bottiglie	kg 7,5	99 cartoni	kg 752,5 ca.	80x120 h 180
 Salomone Cabernet Sauvignon / I.G.T.	cartone da 6 bottiglie	kg 7,5	99 cartoni	kg 752,5 ca.	80x120 h 180
 Ginestrello Grechetto / I.G.T.	cartone da 6 bottiglie	kg 7,5	99 cartoni	kg 752,5 ca.	80x120 h 180
 Marièl Pinot Grigio / I.G.T.	cartone da 6 bottiglie	kg 7,5	99 cartoni	kg 752,5 ca.	80x120 h 180
 Giacchio Umbria Bianco / I.G.T.	cartone da 6 bottiglie	kg 7,2	99 cartoni	kg 722,8 ca.	80x120 h 180
 Vibio Umbria Rosso / I.G.T.	cartone da 6 bottiglie	kg 7,2	99 cartoni	kg 722,8 ca.	80x120 h 180
 Umbria Rosso B.i.b. 5 L	cartone da 4 B.i.b	kg 20,4	34 cartoni	kg 710 ca.	80x120 h 120
 Umbria Bianco B.i.b. 5 L	cartone da 4 B.i.b	kg 20,4	34 cartoni	kg 710 ca.	80x120 h 120
 Poggio Ulivo Olio 250 ml	cartone da 6 bottiglie	kg 3	105 cartoni	kg 325 ca.	80x120 h 180
 Poggio Ulivo Olio 500 ml	cartone da 6 bottiglie	kg 6	105 cartoni	kg 640 ca.	80x120 h 180
 Poggio Ulivo Olio 750 ml	cartone da 6 bottiglie	kg 7,5	105 cartoni	kg 787,5 ca.	80x120 h 140
 Poggio Ulivo Olio 5 L	cartone da 2 lattine	kg 11	84 cartoni	kg 924 ca.	80x120 h 140



Fattoria di Monticello
valori e tradizioni



**Fattoria di Monticello...
vini per passione**

Fattoria di Monticello Soc. Agr. srl
Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella
05010 San Venanzo (TR) - Italia
tel. 075 / 8989243 / fax 075 / 8987333
info@fattoriadimonticello.it
www.fattoriadimonticello.it



Stampa in carta Naturale Fedrigoni X-Per

