Sartarelli

Italia - Marche - Poggio San Marcello (AN)

GRAPPA BALCIANA

distillata da Bonollo a Torrita di Siena

Zona di produzione: Poggio San Marcello
Grado Alcolico: 41% vol

SARTARELLI®

Proprietà / Fondatori Donatella Sartarelli e Patrizio Chiacchiarini / Ferruccio Sartarelli
Inizio Attività 1972
Vitivinicultura Sostenibile
Ettari 60 di cui 55 vitati
Bottiglie prodotte 300.000

Tutto ebbe inizio nel 1972 grazie alla passione di un fornaio, Ferruccio Sartarelli. Passione per il proprio territorio, passione legata ad un vitigno autoctono come il Verdicchio, puntando alla produzione di vini di alta qualità. Con il passare del tempo e grazie all'impegno della figlia Donatella e di suo marito Patrizio l'azienda si sviluppa passando dai 15 ettari iniziali ai 60 di oggi e confermandosi come uno dei migliori interpreti dell'appellazione. La terza generazione, rappresentata da Caterina e Tommaso, è già ben integrata in azienda e prosegue con l'obiettivo di valorizzare il Verdicchio utilizzando la cultivar originale nella totalità delle vigne, esaltando le caratteristiche di questa straordinaria uva autoctona che dà il meglio di sé in quest'area. Vigne vecchie coltivate in modo sapiente, selezione da vecchi impianti di alcuni cloni per ottenere vini ancora più complessi mantenendo però la tipicità varietale con sfumature cosi più accentuate, esposizioni perfette sulla riva sinistra del fiume Esino nel cuore della Denominazione dei Castelli di Jesi, fanno di Sartarelli un unicum! Vini fini, eleganti, profondi, perfetti ambasciatori della propria terra, fucina di grandi vini bianchi nel panorama vitivinicolo italiano.