



CASAL FARNETO

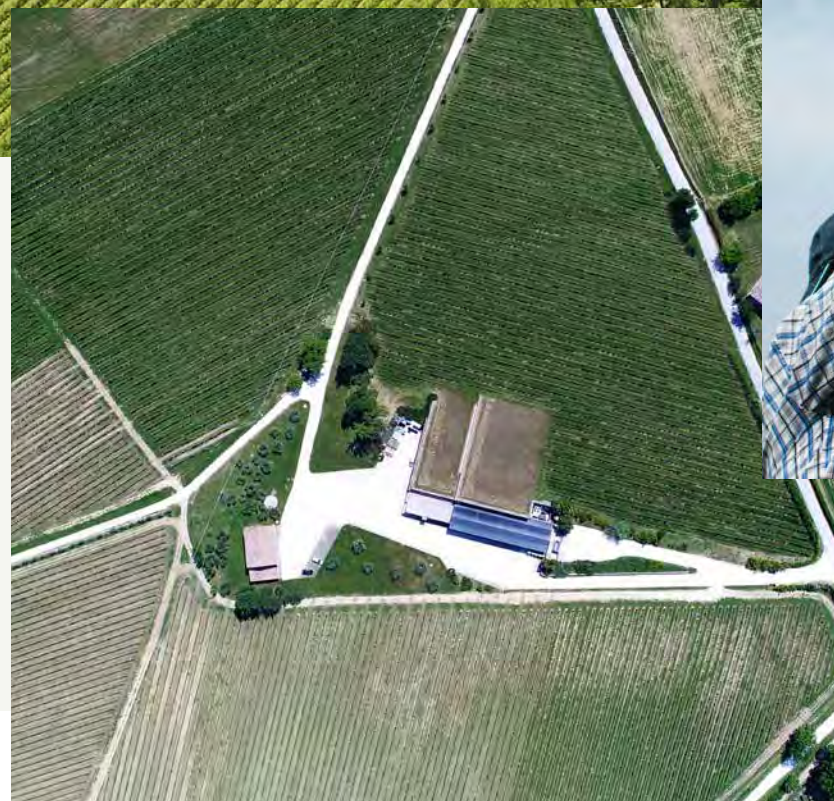
il gusto del tempo

CasalFarneto, conoscere il Verdicchio.

CasalFarneto, getting to
know verdicchio.

Nelle Marche, tra il mare e l'Appennino, si estende una delle zone collinari più belle della provincia di Ancona. A 350 metri sul livello del mare, si trova la struttura della cantina **CasalFarneto**, nata da tre casali e successivamente trasformata in un piccolo gioiello di architettura inserita nel verde. Il territorio dell'azienda agricola, situato nella zona più antica e storica del **Verdicchio Classico**, comprende 60 ettari di cui **28 riservati al noto vino bianco** dei Castelli di Jesi. Inoltre, la produzione CasalFarneto include **7 ettari di vigneti a bacca rossa** di qualità come Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet, Petit Verdot tutti di proprietà aziendale.

In Le Marche region, in between the sea and the Apennines, one of the most beautiful hilly landscapes of Ancona's province unfolds - it's the land of prestigious wines such as Verdicchio dei Castelli di Jesi. In the countryside just 320 metres ASL, **CasalFarneto** winery is located. It was born from three farmhouses and later transformed in a gem of architecture blending with nature. The Estate's land, located in the most ancient and historical area of **Verdicchio Classico**, covers 60 acres, **28 of which are dedicated to the well-known white wine** of "Castelli di Jesi". Furthermore, CasalFarneto production includes **seven acres of red grape vineyards** with a variety ranging from Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet and Petit Verdot - all company owned.





ORIGINALI

da originale agg. e s. m. [dal lat. tardo *originalis*, der. di *origo* -gĭnis «origine»] Per estens.: a. agg. e s. m. Che non dipende o non è ispirato, suggerito da altri esempi o modelli, che non ha somiglianza con altre opere analoghe e **ha quindi una sua novità, un suo carattere proprio.**

Definizione Treccani.it

Cimaio

Marche IGT Bianco

14 -15% vol



UVE:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Bianco.
Ottenuto da uve botritizzate.

VENDEMMIA:

In avanzato stato di surmaturazione dopo che le muffe nobili hanno avvolto completamente i grappoli.

DESCRIZIONE:

Vino di notevole struttura ed eleganza, morbido, avvolgente, di grande piacevolezza, con particolari note aromatiche. Per accompagnare piatti molto consistenti, eccellente con i formaggi, da meditazione.

VINIFICAZIONE:

Il vino è ottenuto con la tecnica della vinificazione in bianco: il processo di vinificazione avviene metà in legno piccolo e metà in acciaio. L'affinamento prevede 6 mesi in acciaio e legno, successivamente tutto in acciaio per altri 6 mesi, ed infine 12-18 mesi in bottiglia.

GRAPES:

Verdicchio.

TYPE OF WINE:

White wine obtained from grapes attacked by botrytis.

HARVEST:

In advanced state of ripening after the noble rots have completely wrapped around the clusters.

DESCRIPTION:

It is a wine of remarkable structure and elegance, soft, wrapping, extremely pleasant, with distinctive aromatic notes. Matches perfectly with rich dishes, excellent with stong cheeses, a meditation wine.

WINEMAKING:

The wine is obtained with the technique of "fermentation in white": the "vinification" process occurs half in small wooden barrels and half in steel tanks. The refining process takes six months in steel and wood tanks, then another six months in steel tanks and finally 12 to 18 months in bottles.



Crisio

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

12,5 -13% vol



UVE:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

VENDEMMIA:

In tre fasi, anticipata, normale e leggermente surmatura.

DESCRIZIONE:

Verdicchio di grande eleganza, fresco, minerale, sapido. Mantiene intatta tutta la tipicità coniugandola con tecniche innovative. Molto longevo.

VINIFICAZIONE:

La vendemmia avviene in tre momenti diversi della stessa annata: la fermentazione della prima vendemmia si realizza in piccole botti di legno e le altre due in acciaio. La fase dell'affinamento avviene per oltre un anno in acciaio, poi in bottiglia per almeno un altro anno.

GRAPES:

Verdicchio.

TYPE OF WINE:

Dry white.

HARVEST:

In three phases: early, normal and slightly late.

DESCRIPTION:

A very elegant Verdicchio, fresh, mineral and sapid. It preserves all the peculiarities of the grape variety, enhancing them with the use of innovative techniques. Great ageing potential.

WINEMAKING:

A peculiar feature is that harvesting occurs in three different moments in the same year. Fermentation of the first harvest is in small barrels and the following two in steel tanks. Refinement phase lasts over one year in steel tanks, and for at least one more year in bottle.



Grancasale

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

13% vol



UVE:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

VENDEMMIA:

In leggero stato di surmaturazione.

DESCRIZIONE:

Ricco di sfumature minerali e agrumate, molto elegante, morbido e fresco.

VINIFICAZIONE:

Vinificato con la tecnica della criomacerazione. Il periodo di affinamento prevede la conservazione per 6-8 mesi in acciaio ed una piccola parte su botte grande di legno, infine in bottiglia per altri 12 mesi.

GRAPES:

Verdicchio.

TYPE OF WINE:

Dry white.

HARVEST:

In early stages of ripening.

DESCRIPTION:

Rich of mineral and citrusy nuances, very elegant, soft and fresh.

WINEMAKING:

The fermentation process is carried out with the cold maceration of the grapes' skin with its own must ("cryomaceration"). The refining period involves preservation in steel, and a small part in big wooden barrels, for six to eight months, finally in bottles for another 12 months.





Merago

Marche IGT Rosso

13 -14% vol



UVE:

Uva a bacca rossa storica ed importante della regione Marche.

TIPO DI VINO:

Rosso.

VENDEMMIA:

Tardiva per favorire la concentrazione del contenuto dei chicchi dell'uva.

DESCRIZIONE:

Un vino rosso corposo, dai profumi molto intensi di frutti di bosco, amarena e frutti maturi a polpa rossa.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene tramite lunghe macerazioni per favorire l'estrazione delle sostanze. Successivamente si ha un periodo di 12 mesi di affinamento, in botti grandi di rovere italiano per poi passare ad altri 18-24 mesi in bottiglia.

GRAPES:

The most widely grown autochthonous variety of Marche region.

TYPE OF WINE:

Dry red.

HARVEST:

Late, to favour the concentration of grapes' content.

DESCRIPTION:

Merago is a full-bodied red wine, with very intense perfumes of berries, sour cherry and ripe red fruits.

WINEMAKING:

"Vinification" occurs through long macerations to stimulate the separation of substances. Then a subsequent twelve-month period of refinement in big Italian oak barrels, followed by 18 to 24 months in bottle.

Ikòn

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Passito

13% vol



UVE:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Bianco dolce.

VENDEMMIA:

Leggermente anticipata e successivamente i grappoli perfettamente integri vengono appesi su fili ad appassire per almeno 3 mesi.

DESCRIZIONE:

Morbido e avvolgente, Ikòn ha un profumo consistente di agrumi, canditi e frutti esotici.

VINIFICAZIONE:

Il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi d'acciaio, per avere poi una maturazione di due anni in piccoli barili di legno e continuarla in bottiglia almeno un altro anno.

GRAPES:

Verdicchio.

TYPE OF WINE:

Sweet white.

HARVEST:

Slightly early harvest and subsequently afterwards perfectly intact cluster are hung on threads to wither for at least three months.

DESCRIPTION:

Soft and wrapping, Ikòn holds a consistent smell of citrus, candied and exotic fruits.

WINEMAKING:

The must is fermented in steel tanks and involves a maturation period of two years in small wooden barrels and one more year in bottle.





SINCERI

da sincero agg. [dal lat. sincerus, propr. «non mescolato, **fatto di un solo elemento, di una sola sostanza**», e quindi «schietto, puro»] Genuino, puro; non alterato: comune oggi soltanto nelle espressioni vino, olio s., schietto, non mescolato o adulterato. Anche, sempre nell'uso ant., vero, retto; o chiaro, limpido.

Definizione Treccani.it

Fontevecchia

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

12,5 - 13,5% vol



vincous

UVE:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

VENDEMMIA:

Tra fine Settembre e inizio Ottobre.

DESCRIZIONE:

È il verdicchio nella sua espressione tipologica più classica, ricco di aromi complessi, elegante e di grande piacevolezza, fresco e lungo al palato.

VINIFICAZIONE:

Il vino è ottenuto con la tecnica della vinificazione in bianco, con spremitura soffice dei grappoli e fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento prevede 6 mesi in serbatoi d'acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia.

GRAPES:

Verdicchio.

TYPE OF WINE:

Dry white.

HARVEST:

Between end of September and beginning of October.

DESCRIPTION:

It's a classic Verdicchio: rich and complex in aromas, elegant and very pleasant, fresh and very persistent.

WINEMAKING:

The wine is obtained with the technique of "vinification in white", with soft pressing of the clusters and thermo-controlled fermentation. Refinement takes six months in steel tanks and at least four months in bottle.





Pecorino

Falerio DOC Pecorino

12,5 -13,5% vol

UVE:

Pecorino.

GRAPES:

Pecorino.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

TYPE OF WINE:

Dry white.

VENDEMMIA:

Tra fine Settembre e inizio Ottobre.

HARVEST:

Between the end of September and beginning of October.

DESCRIZIONE:

Dalle colline del Piceno, un vino intenso e ricco di storia. Il Pecorino di CasalFarneto è fresco, minerale, equilibrato e armonico.

DESCRIPTION:

From the hills of Piceno area, an intense wine and rich in history. CasalFarneto Pecorino is fresh, mineral, balanced and harmonious.

VINIFICAZIONE:

Il processo di vinificazione avviene con una spremitura soffice dei grappoli e una fermentazione termocontrollata. La fase di affinamento prevede 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia.

WINEMAKING:

The process of "vinification" involves a soft pressing of the clusters and a thermo-controlled fermentation. The refining phase takes three months in steel and at least two months in bottle.

Passerina

Marche IGT Bianco

12 -12,5% vol

UVE:

Passerina.

GRAPES:

Passerina.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

TYPE OF WINE:

Dry white.

VENDEMMIA:

Nella seconda metà di Settembre.

HARVEST:

In the second half of September.

DESCRIZIONE:

Inconfondibile per il suo gusto fresco con intense note di fiori bianchi e frutta gialla.

DESCRIPTION:

Unique for its fresh taste with intense notes of white flowers and yellow fruit.

VINIFICAZIONE:

Il processo di vinificazione avviene con la spremitura soffice dei grappoli ed una successiva fermentazione termocontrollata. L'affinamento prevede tre mesi in acciaio e un mese in bottiglia.

WINEMAKING:

The process of "vinification" involves a soft pressing of the clusters and a subsequent thermo-controlled fermentation. The refining phase takes three months in steel and one month in bottle.





DECISI

agg. [part. pass. di decidere]
Che agiscono con prontezza ed
energia, fermi, risoluti.
Anche di atto che mostra
decisione, fermezza.

Definizione Treccani.it

Rosae

Lacrima di Morro d'Alba DOC

12,5 - 13% vol



UVE:

Lacrima.

TIPO DI VINO:

Rosso.

VENDEMMIA:

Al momento di giusta
maturazione di zuccheri,
acidi e pH.

DESCRIZIONE:

Rosae si propone come
un vino fresco, fragrante
e di grande bevibilità,
con aromi molto evidenti
di rosa e viola.

VINIFICAZIONE:

Il processo di
vinificazione avviene con
macerazioni non troppo
prolungate, seguita da
una fase di fermentazione
termocontrollata in
acciaio. L'affinamento
prevede 4 mesi acciaio
e almeno 2 mesi
in bottiglia.

GRAPES:

Lacrima.

TYPE OF WINE:

Dry red.

HARVEST:

At the right maturation
of sugars, acids and pH.

DESCRIPTION:

Rosae presents itself as
fresh, fragrant and easily
drinkable, with very
evident aromas of rose
and violet.

WINEMAKING:

The process of
"vinification" occurs with
not too long macerations,
followed by a thermo-
controlled fermentation
phase in steel. The
refinement period takes
four months in steel
and at least two
months in bottle.





Tonos

Rosso Conero DOC

13 -14% vol

UVE:

Uva a bacca rossa storica ed importante della regione Marche.

TIPO DI VINO:

Rosso.

VENDEMMIA:

Solitamente nella prima decade di Ottobre.

DESCRIZIONE:

Contraddistinto da un gusto ampio, armonico, morbido con sentori intensi di frutta matura e spezie.

VINIFICAZIONE:

Il processo di vinificazione avviene con macerazioni lunghe per favorire l'estrazione delle sostanze. L'affinamento del vino si svolge in legni tostati e stagionati per 10-12 mesi, poi in bottiglia per 4-6 mesi.

GRAPES:

The most widely grown autochthonous variety of Marche region.

TYPE OF WINE:

Dry red.

HARVEST:

Typically in the first week of October.

DESCRIPTION:

It is characterised by a wide, harmonious and soft taste with intense nuances of ripe fruit and spices.

WINEMAKING:

The process of "vinification" occurs through long macerations to favour the extraction of substances. The refinement phase takes place in seasoned and toasted wooden barrels for 10 to 12 months, and afterwards in bottles for four to six months.

Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC

13 -13,5% vol

UVE:

Montepulciano.

TIPO DI VINO:

Rosso.

VENDEMMIA:

Solitamente nella prima decade di Ottobre.

DESCRIZIONE:

Al primo assaggio, questo vino acquista subito morbidezza diventando armonico, fresco con sentori intensi di frutta.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene con la macerazione a temperatura controllata per favorire una delicata fermentazione. L'affinamento si svolge per 6 mesi in serbatoi d'acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

GRAPES:

Montepulciano.

TYPE OF WINE:

Dry red.

HARVEST:

Usually in the first decade of October.

DESCRIPTION:

On the first sip, this wine acquires softness becoming harmonious and fresh with intense scents of fruit.

WINEMAKING:

"Vinification" occurs with thermo-controlled maceration to favour a delicate fermentation. Refinement process takes place in steel tanks for six months and in bottle for at least three months.





Cimarè

Rosso Piceno DOC

14% vol



UVE:

Un blend di uve a bacca rossa storiche della regione Marche.

TIPO DI VINO:

Rosso.

VENDEMMIA:

Al momento di giusta maturazione di zuccheri, acidi e pH.

DESCRIZIONE:

Di colore rosso rubino intenso, profumi ampi ed eleganti di fiori e frutta rossa con note speziate.

VINIFICAZIONE:

Vino ottenuto da una selezione di uve dei migliori vigneti del territorio ed affinato in piccole botti di rovere.

GRAPES:

A blend of the most widely grown autochthonous variety of Marche region, with a splash of Cabernet Sauvignon and Merlot.

TYPE OF WINE:

Dry red.

HARVEST:

At the right maturation of sugars, acids and pH.

DESCRIPTION:

Deep ruby red color, intense aromas of flowers and red pulp fruit with spicy notes.

WINEMAKING:

Otto borghi

Vino Rosso

14 -15% vol

UVE:

Un blend di uve a bacca rossa storiche della regione Marche, con Cabernet Sauvignon e Merlot.

TIPO DI VINO:

Rosso.

DESCRIZIONE:

La tenacia di Paolo Togni e l'esperienza dei vignaioli della vallata del fiume Misa, si fondono per dare vita ad un vino dal gusto sincero e innovativo. Dagli Otto borghi medievali, un territorio che circonda la cantina CasalFarneto, raccogliamo le uve per dare vita a questo vino. Otto borghi, un vino nato da una fortunata amicizia.

VINIFICAZIONE:

Una parte in forte surmaturazione e affinato in rovere francese, un'altra parte più giovane e fresca affinata in acciaio.

GRAPES:

A blend of the most widely grown autochthonous variety of Marche region, with a splash of Cabernet Sauvignon and Merlot.

TYPE OF WINE:

Dry red.

DESCRIPTION:

The perseverance of Paolo Togni and the knowledge of the winegrowers of the river Misa valley blend together to create a wine with an authentic and innovative flavor. From the eight Medieval villages ("borghi" in Italian language) that surround CasalFarneto winery, we harvest the grapes to produce this wine. 8 borghi, a wine born from a lucky friendship.

WINEMAKING:

A part is made with the "appassimento" technique and aged in French barrique and a another part is made of younger and fresher wine aged in steel.





BIOLOGICI

agg. [der. di biologia] Prodotti che, provenendo da coltivazioni biologiche, non hanno richiesto l'uso di fertilizzanti artificiali e **non contengono residui chimici.**

Definizione Treccani.it

Vini che parlano di natura, di qualità, di vita.

Wines talking about nature, quality, life.

La cantina CasalFarneto ha scelto di prendersi cura dei suoi consumatori, grazie a una **viticoltura sostenibile**, impegnata nel rispetto dell'ambiente e della salute.

L'utilizzo di agrofarmaci viene valutato in base alle caratteristiche del suolo e al **mantenimento della biodiversità dei vigneti**. In questo modo, l'attenzione alla filiera vite-vino consente alla produzione dei vini biologici di essere **certificata secondo la normativa europea** per l'agricoltura biologica.

CasalFarneto winery has chosen to care about its consumers by using **sustainable winegrowing** techniques and committing to respect both the environment and health. The use of plant protection products is assessed case by case, depending on the characteristics of soil and **preservation of the vineyards' biodiversity**. In this way, the attention to the vine-wine chain allows the production of **organic wines to be certified** according to the European laws for organic farming.

Frida

Marche IGT Passerina - Vino Biologico

12,5% vol



UVE:

Passerina.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale delle uve nel momento in cui si raggiunge il giusto equilibrio tra acidi zuccheri e pH, generalmente metà/fine Settembre.

DESCRIZIONE:

Questo vino emana il profumo di fiori bianchi e frutta gialla matura, rivelando con grande piacevolezza e freschezza il fascino tipico di questo vitigno.

GRAPES:

Passerina.

TYPE OF WINE:

Dry white.

HARVEST:

Manual harvest when the right balance between acids, sugars and pH is reached, generally between the middle and the end of September.

DESCRIPTION:

This wine gives off aromas of white flowers and ripe yellow fruit, revealing the typical charm of this variety with great pleasantness and freshness.



Diego

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico - Vino Biologico

13 -13,5% vol



UVE:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale delle uve nel momento in cui si raggiunge il giusto equilibrio tra acidi zuccheri e pH, generalmente metà/fine Settembre.

DESCRIZIONE:

Buona struttura, freschezza e sapidità unite al suo caratteristico retrogusto di mandorla che esprime la grande personalità di questo vitigno.

GRAPES:

Verdicchio.

TYPE OF WINE:

Dry white.

HARVEST:

Manual harvest when the right balance between acids, sugars and pH is reached, generally between the middle and the end of September.

DESCRIPTION:

Good structure, freshness and sapidity combined with the characteristic almond aftertaste that expresses the great personality of this variety.





CONVIVIALI

da conviviale agg. [dal lat. convivialis e, più com., convivalis]
Che è caratterizzato da **allegria e spensieratezza**; rilassato, non impegnativo.

Definizione Treccani.it

Solustro

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

12,5 -13,5% vol

UVE:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Bianco secco.

DESCRIZIONE:

Fresco, equilibrato e persistente, con ampi aromi di frutta e fiori bianchi e con un finale di mandorla tipico del Verdicchio.

GRAPES:

Verdicchio.

TYPE OF WINE:

Dry white.

DESCRIPTION:

Fresh, balanced and lingering with full aromas of fruit and white flowers. It has the almondy finish typical of Verdicchio.



Beverocco

Rosso Piceno DOC

12,5 -13,5% vol

UVE:

Un blend di uve a bacca rossa storiche della regione Marche.

TIPO DI VINO:

Rosso.

DESCRIZIONE:

Delicatamente tannico, vinoso, armonico. Di buona struttura con intensi profumi di frutta e spezie

GRAPES:

A blend of the most widely grown autochthonous variety of Marche region.

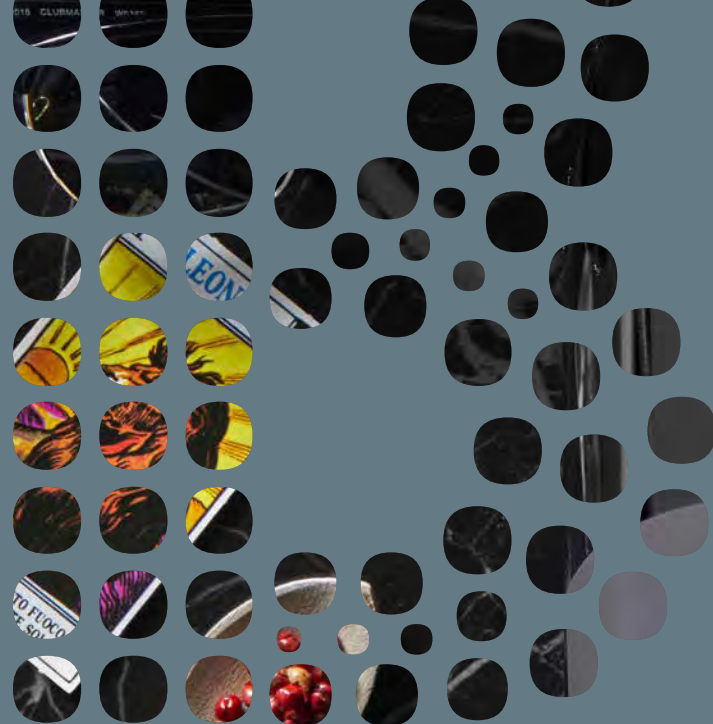
TYPE OF WINE:

Dry red.

DESCRIPTION:

Delicately tannic, vinous, well-balanced. A good structure with intense aromas of fruit and spice.





BOLLICINA

s. f. (usato specialmente al pl.)
Per metonimia, **vino spumante**
o champagne; bottiglia di vino
spumante o di champagne.

Definizione Treccani.it

Primo Metodo Classico

Metodo Classico Vino Spumante di Qualità Brut

12,5% vol

UVE:

Chardonnay / Verdicchio

TIPO DI VINO:

Spumante di qualità
Metodo Classico brut.

DESCRIZIONE:

Elegante, deciso,
assolutamente versatile:
il Brut Metodo Classico
CasalFarneto è la
scelta naturale per chi
desidera accompagnare
il pasto a una bollicina
persistente e dal tono
sempre delicato. Questo
spumante richiama
sentori di lievito e crosta
di pane, abbinandosi
perfettamente con piatti
di pesce, o per rendere
memorabili i vostri
brindisi.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione
in bottiglia sui lieviti
per oltre 36 mesi.

GRAPES:

Chardonnay / Verdicchio

TYPE OF WINE:

Traditional Method Quality
Brut Sparkling Wine.

DESCRIPTION:

Elegant, bold and
absolutely versatile: the
CasalFarneto Brut produced
with the Traditional Method
"Chamenois" is the natural
choice for those who enjoy
matching a good meal to
a persistent bubble gifted
with a delicate tone. This
beautiful sparkling wine
recalls scents of yeast
and bread crust, perfectly
matching with seafood
dishes or just to make your
cheers memorable.

WINEMAKING:

Second fermentation in
bottle for a minimum
of 36 months.





Primo Verdicchio

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Vino Spumante Brut

12% vol

UVE:

Verdicchio

GRAPES:

Verdicchio

TIPO DI VINO:

Vino Spumante Brut
Metodo Charmat.

TYPE OF WINE:

Brut Sparkling Wine
long-Charmat Method.

DESCRIZIONE:

Di base nobile, questo spumante è ottenuto da uve di Verdicchio e ne trattiene tutte le sfumature della tradizione.

DESCRIPTION:

Originating from a quality base, this sparkling wine is obtained from Verdicchio grapes, maintaining all the characteristics of this varietal.

VINIFICAZIONE:

Acciaio a temperatura controllata per circa 60-70 giorni.

WINEMAKING:

Controlled temperature iron for about 60-70 days.

Primo Passerina

Passerina Vino Spumante Brut

12% vol

UVE:

Passerina

GRAPES:

Passerina

TIPO DI VINO:

Vino Spumante Brut
Metodo Charmat.

TYPE OF WINE:

Brut Sparkling Wine
long-Charmat Method.

DESCRIZIONE:

Ottenuto dall'omonimo vitigno Passerina, questo spumante è di grande piacevolezza, grazie alla fragranza e alla fresca acidità che ne delineano un profilo delicato.

DESCRIPTION:

Obtained from the autochthonous varietal Passerina, this sparkling wine offers a great pleasantness thanks to its fragrance, acidity and smoothness.

VINIFICAZIONE:

Acciaio a temperatura controllata per circa 60-70 giorni.

WINEMAKING:

Controlled temperature iron for about 60-70 days.



Primo Brut

Vino Spumante Brut

11,5% vol



UVE:

Certificate di Agricoltura Biologica

GRAPES:

Certificated Organic Farming

TIPO DI VINO:

Vino Spumante Brut Biologico.

TYPE OF WINE:

Brut Sparkling Wine long-Charmat Method.

DESCRIZIONE:

Colmo di sapori e suggestioni delle campagne marchigiane, nessun altro spumante potrebbe raccontare meglio il gusto vero di CasalFarneto.

DESCRIPTION:

Filled with flavours and reminiscences of Marche hills, no other wine could better offer the truest and authentic taste of CasalFarneto.

VINIFICAZIONE:

Acciaio a temperatura controllata per circa 60-70 giorni.

WINEMAKING:

Controlled temperature iron for about 60-70 days.



Primo Moscato

Moscato Vino Spumante Aromatico di qualità Dolce

7% vol

UVE:

Moscato

GRAPES:

Moscato

TIPO DI VINO:

Vino Spumante Aromatico di qualità Dolce.

TYPE OF WINE:

Sweet Sparkling Wine long-Charmat Method.

DESCRIZIONE:

Di gusto vivace e amabile, il Moscato si propone al palato con intense e dolci note floreali, tipiche del vitigno d'origine.

DESCRIPTION:

With its vibrant and pleasant taste, Moscato offers the palate intense and sweet floral hints, typical of the this aromatic grape.

VINIFICAZIONE:

Acciaio a temperatura controllata per circa 60-70 giorni.

WINEMAKING:

Controlled temperature iron for about 60-70 days.





Profumo di eleganza

Scent of Elegance

CasalFarneto reinterpreta in chiave moderna la storia di un prodotto dai contorni raffinati, legato al momento dell'aperitivo: il Vermouth. Con spezie e profumi selezionati dalle erbe più pregiate, la tradizionale qualità del Verdicchio di CasalFarneto si arricchisce sposando la ricetta unica del Vermouth Bianco e Rosso.

Aromi speziati e avvolgenti profumi uniti in un'essenza unica per accompagnare un grande momento di piacevolezza. Intenso e nobile, questo "vino speciale" conferisce eleganza al Secondo Tempo di CasalFarneto, trasformando ogni aroma in delicate sensazioni gustative.

CasalFarneto reinterpretes in a modern style the history of a drink linked to aperitif time: Vermouth. With spices and perfumes selected from the most prestigious herbs, the traditional quality of CasalFarneto Verdicchio wine marries the unique recipe of Red and White Vermouth.

Spiced aromas and wrapping perfumes joined together in a unique essence to accompany a moment of great pleasure... Intense and noble, this "special wine" conveys elegance to CasalFarneto's line 'Second Half', converting every aroma in delicate tasting sensations.



Vermouth Bianco

Vermouth bianco a base di Verdicchio

16% vol



UVE:

Verdicchio.

GRAPES:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Vino aromatizzato.

TYPE OF WINE:

White Vermouth.

DESCRIZIONE:

Complessità aromatica, gusto morbido, avvolgente e persistente di colore giallo ambrato: le caratteristiche del Vermouth classico si combinano con il Verdicchio CasalFarneto, componendo un vino aromatizzato unito alle note di artemisia, sambuca e timo.

DESCRIPTION:

Aromatic complexity, soft yet wrapping and persistent flavour, amber colour: classical Vermouth's features mingle themselves with CasalFarneto Verdicchio's, creating a wine which combines artemisia, sambuca and thyme aromas.



Vermouth Rosso

Vermouth rosso a base di Verdicchio

18% vol



UVE:

Verdicchio.

GRAPES:

Verdicchio.

TIPO DI VINO:

Vino aromatizzato.

TYPE OF WINE:

Red Vermouth.

DESCRIZIONE:

Le caratteristiche uniche del nostro Verdicchio si fondono con l'assenzio e gli infusi di erbe aromatiche che gli conferiscono note agrumate, sentori balsamici, speziati e mentolati con un finale piacevolmente amaricante. Moderno, ma decisamente vintage, il Vermouth Rosso racchiude l'essenza di un grande aperitivo italiano.

DESCRIPTION:

The unique features of our Verdicchio wine fuse themselves with absinthe and aromatic herbal infusions conveying to it citrus notes and balsamic, spiced and minty scents with a bitter aftertaste. Modern and vintage at the same time, Red Vermouth embraces the essence of a great Italian aperitif.





CASALFARNETO

il gusto del tempo

CasalFarneto Srl
via Farneto n.12
60030 Serra dè Conti
(Ancona) - Italia
T. +39 0731 889001
F. +39 0731 889881
p. iva IT02192230429

casalfarneto.it

