podere**sabbioni**

Chi siamo

Crediamo nella SOSTENIBILITÀ delle tecniche agrarie, nel RISPETTO delle nostre tradizioni, nella IDENTITÀ della nostra cultura e dei nostri vitigni autoctoni, nell'INCLUSIONE del lavoro e delle persone.

I nostri vigneti, in prossimità della riserva naturale dell'Abbadia di Fiastra, sono costituiti da terreni di natura argilloso calcarea, particolarmente adatti ad ottenere prodotti di estrema qualità.

Coltiviamo la vigna senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi, i nostri vini sono certificati come vini biologici.

La nostra azienda

Abbiamo aderito al programma V.I.V.A. – Programma del Ministero dell'ambiente, che attraverso quattro indicatori di sostenibilità ambientale, Aria, Acqua, Vigneto, Territorio, consente di rendere una informazione trasparente dell'impatto della nostra vitivinicoltura sull'ambiente.

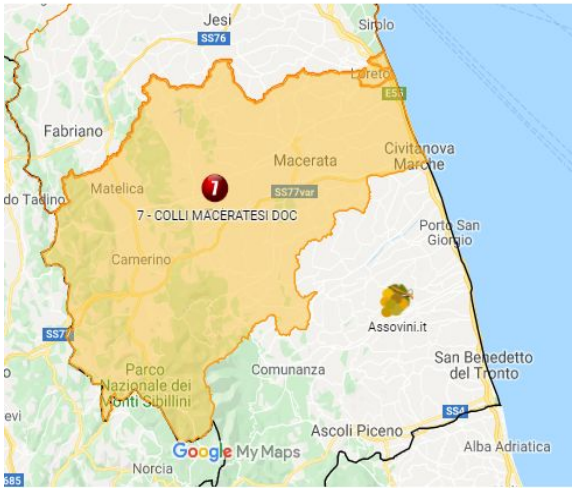
Quali custodi della terra ci identifichiamo in un percorso di gestione e protezione dell'ambiente rurale e del paesaggio agrario, associato alla sicurezza dei prodotti ed alla salute dei consumatori. I vitigni, quasi esclusivamente autoctoni, sono stati scelti tenendo in conto le tradizioni del territorio marchigiano.

I nostri vini

Abbiamo scelto di presentare vini bianchi in cui il vitigno Maceratino RIBONA è presente almeno per il 90% (linea base), ed in purezza (riserva di famiglia). Lo scopo è di presentare al pubblico un vino evidentemente riconoscibile perché ottenuto da un vitigno millenario con caratteristiche uniche.

Il nostro vino rosso è fatto con uva montepulciano per circa l'85% ed uva Sangiovese per il 15%.

Colli Maceratesi Doc



Ribona della famiglia

Colli Maceratesi DOC
vino bio *da viticoltura sostenibile*

VENDEMMIA: 2020

UVA: Maceratino Ribona, 100%;

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI:
Vino di punta della cantina, estremamente longevo, ottenuto da uve ribona vinificate in purezza. Il vino bianco che si ottiene viene lasciato sui lieviti in vasche di acciaio e cemento. All'olfatto si distinguono sentori di agrumi, fiori bianchi e miele con una nota di smalto. In bocca è ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale, che gli conferiscono sapidità e persistenza. L'equilibrio, la struttura e l'importante acidità lo rendono un vino passepartout utilizzabile dall'aperitivo alle carni rosse. Se conservato nelle condizioni ideali (cantina, armadio frigo) può essere degustato a due-cinque anni in condizioni ottimali.

La temperatura di servizio è tra gli 8 ed i 10°C

ALCOL: 13% vol

VIVA QR code RIBONA Colli Maceratesi DOC

Ribona Colli Maceratesi DOC

vino bio da viticoltura sostenibile

VENDEMMIA: 2020

UVE: Maceratino Ribona, 100%;

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI:
di colore giallo paglierino al naso offre un delicato profumo di ananas e pesca bianca. L'acidità e la sapidità garantiscono un certo nerbo. Fresco e "nervosetto", va benissimo come aperitivo e si abbina bene con gli antipasti.
La temperatura di servizio è tra gli 8 e i 10°C

ALCOL: 12,5% vol

Piceno DOC

vino da viticoltura sostenibile

VENDEMMIA: 2019

UVE: Montepulciano 85%, Sangiovese 15%

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI:

Vino longevo di colore rosso rubino intenso e brillante caratterizzato da marasca matura, vaniglia e cacao. In bocca risulta giustamente caldo, sapido, con tannino vigoroso ma equilibrato. Alla freschezza che contraddistingue la fase iniziale dell'assaggio segue un finale lungo e persistente dove riemergono le note olfattive. Tipico vino da tutto pasto: ottimo con minestre, paste e risotti. Esalta sia pietanze semplici che importanti a base di carne rossa e formaggi a media stagionatura.

La temperatura di servizio è tra gli 16 ed i 18°C

ALCOL: 13% vol

VIVA QR code ROSSO PICENO DOC

poderesabbioni

® di IMAC SOCIETA' AGRICOLA SRL

CORRIDONIA (MC) ITALIA
Via Volteja, 3
Tel: +39 346 0165057

www.poderesabbioni.com

email: poderesabbioni@gmail.com
pec: imacsocietaagricola@pec.it

p.iva 01714200431
Cod. Univoco E06UCUD