B I O L O G I C I
D A L 1 9 9 2

AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERO

Grechetto
IGT Umbria

Vino biologico certificato. Tipo: Bianco giovane
Uva: 100% Grechetto.
Sistema di allevamento: Cordone speronato, viti di 20 anni.
Tipo di terreno: di medio impasto, argilloso. Esposizione: sud.
Vendemmia: manuale nella prima metà di settembre.
Temperatura di servizio: 10-12°C (50-54°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 2-3 anni
Vinificazione: Dopo la pigiatura soffice delle uve, il mosto viene chiarificato staticamente a bassa temperatura e fatto fermentare a temperatura controllata di 20°C in vasche di acciaio. Stabilizzazione naturale a freddo, in vasche d'acciaio all'esterno, grazie ai venti freddi invernali provenienti dai monti Sibillini.

Se vuoi assaggiare l'Umbria in un bicchiere, dovresti assaggiare questo vino ricco, solare e fresco. Pieno di vitalità è perfetto per l'aperitivo.
Al naso frutti bianchi in coerenza con il palato, chiude il sorso con il tipico finale ammandorlato.
Abbinamenti consigliati: spaghetti al pomodoro fresco e salsa di basilico. Le nostre nonne lo abbinavano ai ceci con il baccalà di cui potete trovare la video ricetta sul nostro sito.

Grechetto e Malvasia
IGT Umbria

Vino certificato vegano e biologico. Tipo: Bianco giovane e vivace
Uva: 85% Grechetto, 15% Malvasia.
Sistema di allevamento: Cordone speronato, viti di 20 anni.
Tipo di terreno: di medio impasto, argilloso. Esposizione: sud. Concimazione: sovescio
Vendemmia: manuale nella prima metà di settembre.
Temperatura di servizio: 10-12°C (50-54°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 3- 4 anni
Vinificazione: Dopo la pigiatura soffice delle uve, il mosto viene chiarificato staticamente a bassa temperatura e fatto fermentare con i lieviti indigeni a temperatura controllata di 20°C in vasche di acciaio. Stabilizzazione naturale a freddo, in vasche d'acciaio all'esterno, grazie ai venti freddi invernali provenienti dai monti Sibillini. Senza l'utilizzo di: colla di pesce, albumina, caseina in vinificazione.

Vino profumato che unisce la struttura vibrante dell'uva Grechetto con l'intensità aromatica della Malvasia. È dedicato ad uno dei primi componimenti poetici in cui compare il vino, l'Odissea: Ulisse fuggendo dal Ciclope, dopo averlo accecato, alla richiesta di questi di sapere come si chiamasse gli risponde "Nessuno". Omero è il nome del poeta e il nome del vignaiolo. Vino perfetto con i crudi di pesce ed il sushi. Le nostre nonne lo abbinano alla torta alle erbe, di cui potete la video ricetta sul nostro sito.

Montefalco Bianco
DOC

90 GILBERT & GAILLARD
2019 Montefalco Bianco DOC

Vino biologico certificato. Tipo: bianco di struttura
Uva: 100% Trebbiano Spoletino
Sistema di allevamento: Cordone speronato, vigne di 15 anni.
Tipo di terreno: di medio impasto, argilloso. Esposizione: sud.
Vendemmia: manuale a metà ottobre.
Temperatura di servizio: 10-12°C (50-54°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 3- 4 anni
Vinificazione: Dopo la pigiatura soffice delle uve, il mosto viene chiarificato staticamente a bassa temperatura e fatto fermentare con i lieviti indigeni a temperatura controllata di 20°C in vasche di acciaio. Stabilizzazione naturale a freddo, in vasche d'acciaio all'esterno, grazie ai venti freddi invernali provenienti dai monti Sibillini.

Il nostro Montefalco Bianco DOC è un tributo all'Umbria più autentica, alle belle colline, alla ricca cultura agricola della zona e ad una varietà unica come il Trebbiano Spoletino che qui viene coltivata da secoli. Vino bianco elegante, di grande freschezza, luminoso e complesso con stratificazione di frutta, minerale. Finale lungo sostenuto dalla grande acidità e sapidità tipica del vitigno. Abbinamenti consigliati: ottimo con la Panzanella, il Prosciutto IGP Norcia, la strapazzata al tartufo, perfetto con i primi a base di funghi.

Metodo Classico
Millesimato

Vino biologico certificato. Tipologia: Fermentazione in bottiglia Metodo Classico

Uva: 100% Trebbiano Spoletino

Sistema di allevamento: Cordone speronato, vigne di 15 anni.

Tipo di terreno: di medio impasto, argilloso. Esposizione: est.

Vendemmia: manuale da fine settembre.

Temperatura di servizio: 10-12°C (50-54°F)

Vino pronto con potenziale evoluzione di 4- 5 anni

Produzione: Dopo la pigiatura soffice delle uve, il mosto viene chiarificato staticamente a bassa temperatura e fatto fermentare con i lieviti indigeni a temperatura controllata di 20°C in vasche di acciaio. Stabilizzazione naturale a freddo, in vasche d'acciaio all'esterno, grazie ai venti freddi invernali provenienti dai monti Sibillini. Seconda fermentazione in bottiglia.

Il Metodo Classico è un desiderio espresso in una notte stellata, papà e figlia lo hanno reso realtà!
È la pura espressione di ogni annata e l'affermazione autentica del vitigno Trebbiano Spoletino. Al naso crosta di pane, in bocca eleganza e cremosa finezza di bollicine con note di frutta secca. È un vino, preciso e rappresentativo del territorio.
Abbinamenti: pasta al tartufo, risotto allo zafferano, ostriche.

Ciliegiolo
IGT Umbria

Vino certificato vegano e biologico. Tipo: Rosso giovane di medio corpo

Uva: 90% Ciliegiolo, 10% Sangiovese

Sistema di allevamento: Cordone speronato, viti di 15 anni.

Tipo di terreno: Scisto argilloso. Esposizione: est.
Concimazione: sovescio

Vendemmia: a mano nel mese di settembre

Temperatura di servizio: 14-18°C (57-65°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 4- 5 anni

Vinificazione: Diraspatura delle uve, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 15 giorni.
Senza l'utilizzo di: colla di pesce, albumina, caseina in vinificazione.

Il Ciliegiolo è un vitigno autoctono dell'Umbria, prende il nome dalle ciliegie per la forma dell'acino.
I papaveri sull'etichetta ricordano la nostra dedizione alla protezione della biodiversità, difatti i papaveri selvatici, di un rosso brillante, sono il segnale che non sono stati usati pesticidi e diserbanti. È dedicato a una delle prime poesie in cui fa la sua comparsa il vino: Ulisse arriva nell'isola dei Ciclopi che è ricca di papaveri. Vino di medio corpo e buona freschezza, ideale da servire anche con qualche grado in meno durante l'estate, si accompagna a carni bianche, ottimo con la pizza.

Montefalco Rosso
DOC

Vino biologico certificato. Tipo: Rosso corposo
Uve: 70% Sangiovese, 25% Sagrantino, 5% altre varietà a bacca rossa
Sistema di allevamento: Cordone speronato, viti di 15 e 30 anni.
Tipo di terreno: argilloso; Esposizione: a sud per il Sangiovese e a nord-est per il Sagrantino.
Vendemmia: manuale da fine settembre alla prima settimana di ottobre.
Temperatura di servizio: 16-18°C (60-65°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 10 anni
Vinificazione: Diraspatura delle uve, fermentazione in acciaio e macerazione sulle bucce per 15 giorni, 6 mesi su fecce fini con batonnage.
Affinamento: 12 mesi in tonneaux di rovere francese.

Il Montefalco Rosso DOC rappresenta la forza della terra, è un vino di cui è facile innamorarsi, un blend di Sangiovese, Sagrantino e Ciliegiolo, un vino dalla chiara vocazione gastronomica!
È il vero spirito della nostra azienda, la prima a produttore vini biologici nel comprensorio vinicolo di Montefalco. Le nostre nonne lo abbinano alla tipica pasta umbra, gli Strangozzi con il sugo di carne. Potete trovare la video ricetta sul nostro sito.

Montefalco Rosso Riserva
DOC
Faccia Tosta

Vino biologico certificato. Tipo: Rosso corposo
Uva: 70% Sangiovese, 30% Sagrantino
Sistema di allevamento: Cordone speronato, viti di 15 e 30 anni.
Tipo di terreno: Argilloso. Esposizione a sud per il Sangiovese e a nord-est per il Sagrantino
Vendemmia: manuale da fine settembre alla prima settimana di ottobre.
Temperatura di servizio: 16-18°C (60-65°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 10 anni
Vinificazione: Diraspatura delle uve, fermentazione in acciaio e macerazione sulle bucce per 30 giorni, 6 mesi sulle fecce fini con batonnage.
Affinamento: 14 mesi in tonneaux di rovere francese

La famiglia Moretti presenta un nuovo vino: il Montefalco Rosso Riserva DOC Faccia tosta.
Se sei una "faccia tosta" ti piacerà: infatti è un vino audace per persone audaci! Carattere e seduzione, il Sangiovese porta note avvolgenti al palato, il Sagrantino dona una spina dorsale densa e potente.
Questa tipologia di vino può essere nominato Riserva dopo 30 mesi di invecchiamento, il nostro matura almeno 14 mesi in botti di rovere.
Prova a sorseggiarlo ascoltando "Zitti e Buoni" dei Maneskin.

Montefalco Sagrantino
DOCG

97 PUNTI DECANTER
2016 Montefalco Sagrantino DOCG

Vino biologico certificato Tipologia: Rosso corposo
Uva: 100% Sagrantino
Sistema di allevamento: Cordone speronato, viti di 30 anni.
Tipo di terreno: Argilloso. Esposizione: nord-est.
Vendemmia: manuale ad inizio ottobre.
Temperatura di servizio: 18°C (65°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 25- 30 anni
Vinificazione: Diraspatura delle uve, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni selezionati dall'Università di Perugia, e macerazione sulle bucce per 20 giorni, 6 mesi sulle fecce fini con batonnage.
Affinamento: 12 mesi in tonneaux di rovere francese

Questo vino è un luminoso esempio dell'incontro tra il territorio il e saper fare, il vino sorprende per freschezza, fil rouge della nostra cantina, che intrepreta con slancio e grazia questo "ragazzaccio" dell'enologia italiana. Succosi frutti di bosco e pepe nero arricchiscono il finale di un vino color grafite, profondo e impetrabile, colore tipico di questo vino ricco di antociani e polifenoli. Le nostre nonne lo abbinano all'agnello arrosto con lardo, potete trovare la video ricetta nel nostro sito.

Montefalco Sagrantino Passito
DOCG

Vino biologico certificato. Tipologia: Vino Passito

Uva: 100% Sagrantino

Sistema di allevamento: Cordone speronato, viti di 30 anni.

Tipo di terreno: Argilloso. Esposizione: nord-est ed est.

Vendemmia: manuale a metà ottobre.

Temperatura di servizio: 14-16°C (57-61°F)
Vino pronto con potenziale evoluzione di 25- 30 anni

Vinificazione: I grappoli migliori vengono adagiati su graticci in un ambiente riparato e naturalmente ventilato per consentire l'appassimento fino a dicembre. Diraspatura, fermentazione in acciaio e macerazione di 25 giorni, 100 kg di uva producono solamente 30 litri di vino passito, maturazione di 6 mesi sulle fecce fini con batonnage.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux di rovere francese e minimo 6 mesi in bottiglia.

Un tempo tutti i vini da uve Sagrantino erano dolci, simbolo di ospitalità riservato solo agli ospiti d'onore, una delizia a fine pasto nelle occasioni speciali, la gioia di un momento. Oggi si propone come nettare che ricorda la ciliegia, i petali di fiori appassiti e il caffè appena macinato. Vellutato e caldo al palato, cede tutta la sua ruvidezza donandoci una complessità squisita e rara. Le nostre nonne lo abbinano ai tozzetti, potete trovare la video ricetta nel nostro sito.

92 JAMES SUCKLING
2016 Montefalco Sagrantino Vignalunga DOCG

Montefalco Sagrantino
DOCG
Vignalunga

Vino biologico certificato. Tipo: Rosso corposo
- **Uva:** 100% Sagrantino.
- **Sistema di allevamento:** Cordone speronato, viti di 30 anni.
- **Tipo di terreno:** Argilloso. Esposizione: nord-est.
- **Vendemmia:** manuale a metà ottobre.
- **Temperatura di servizio:** 18°C (65°F)
  Vino pronto con potenziale evoluzione di 25-30 anni
- **Vinificazione:** lieviti indigeni selezionati dall'Università degli studi di Perugia, 15 giorni di fermentazione, 20 giorni di macerazione, 6 mesi su lieviti con batonnage.
- **Affinamento:** 24 mesi in tonneaux di rovere francese

Questo Sagrantino è l'espressione di un unico Cru, un vigneto di solo Sagrantino chiamato Vignalunga che dà origine al nostro vino più prestigioso. Abbiamo scelto per questa cuvée una nuova etichetta nero e oro.

L'annata 2014 ha ricevuto da Gilbert e Gaillard 94 punti e la 2016 92 punti da James Suckling. Suggerimenti di degustazione: da sorseggiare ascoltando "Venti anni" dei Maneskin.

CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO (EU)
REGULATION NO. 1308/2013

Moretti

Cantina e frantoio

"Mio padre ed io, produciamo vini e olio extravergine di oliva da agricoltura biologica dal 1992. La nostra attenzione si è da sempre orientata al biologico e alla selezione dei lieviti per la vinificazione. Trent'anni fa abbiamo iniziato a lavorare in regime bio e venti anni fa abbiamo iniziato, grazie ad una collaborazione con l'Università di Perugia, ad utilizzare un lievito selezionato dalla nostra uva, questo è stato da poco iscritto nel registro regionale dell'agricoltura come risorsa genetica a rischio di estinzione.

"Credo fermamente nel valore delle etichette, sono i vestiti che mettiamo alle bottiglie, sono il nostro biglietto da visita. È fondamentale creare un'etichetta che veicoli la nostra identità. Prendersi cura del il minimo dettaglio è dimostrare attenzione al cliente. E quindi...sì, l'agricoltura è un mestiere da donne!"

Agricoltura biologica dal 1992

Contacts

MORETTI OMERO AZIENDA AGRARIA
Moretti Phone:+39 331 58 02 280 - info@morettiomero.it
Facebook: moretti.vino.olio - Instagram: moretti.vino.olio
Youtube: Giusy Moretti – San Sabino, 19 - 06030
Giano dell'Umbria, Perugia, Italy

Organic Farming
since 1992