



VINI MONTESANTO

casa fondata nel 1968



Il vino è il più certo, e (senza paragone) il più efficace consolatore. Giacomo Leopardi (1798 – 1837)
Wine ist die zuverlässigste und (ohne Vergleich) die effektivste Tröster. Giacomo Leopardi (1798 – 1837)
Wine is the most reliable, and (without comparison) the most effective comforter. Giacomo Leopardi (1798 – 1837)

LA MONTESANTO È SINONIMO DI VINI DI QUALITÀ.
 LA SUA ATTIVITÀ È INIZIATA NEL 1968 QUANDO ALCUNI PRODUTTORI VITIVINICOLI DELLA ZONA SENTIRONO LA NECESSITÀ DI ASSOCIARSI.
 LA MONTESANTO SI MUOVE CON UN SEMPLICE PIANO ORGANIZZATIVO: IL PRODUTTORE HA IL COMPITO, CON LA COLLABORAZIONE DEI NOSTRI TECNICI, DI SEGUIRE IL VIGNETO FINO ALLA FASE DELLA RACCOLTA PER OTTENERE UVE SANE E SELEZIONATE, BASE ESSENZIALE PER LA SUCCESSIVA TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VINO; TRASFORMAZIONE EFFETTUATA CON UNA MODERNA TECNICA DI VINIFICAZIONE, BASATA SULLA PRATICA SOFFICE DELLE UVE E L'UTILIZZAZIONE DEL FREDDO PER IL CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE. QUESTA LAVORAZIONE PERMETTE DI OFFRIRE UN PRODOTTO QUALITATIVAMENTE VALIDO.

DIE MONTESANTO IST SEIT JAHREN SYNONYM FÜR QUALITÄTSWEINE.
 IHRE AKTIVITÄT BEGANN 1968, ALS EINIGE WEINERSTELLER IN DIESEM GEBIET DEN ZUSAMMENSCHLUSS SUCHTEN.
 DIE MONTESANTO HAT EINEN EINFACHEN ORGANISATIONSPLAN. DER HERSTELLER HAT DIE AUFGABE, IN ZUSAMMENARBEIT MIT UNSEREN TECHNISCHEN MITARBEITERN DEN WEINBERG BIS ZUR LESE DURCHFÜHREN, UM EINE GESUNDE UND AUSGESUCHTE TRAUBE ZU ERHALTEN, DIE WESSENTLICHE BASIS FÜR DIE FOLGENDE ANWANDLUNG IN WEIN IST.
 DIESE TRANSFORMATION GEHÖRT MIT HILFE MODERNER TECHNIK IN DER WEINERSTELLUNG, DIE SICH AUF WEICHE PRESSUNG DER TRAUBEN UND KÜHLUNG WÄHREND DES GÄRUNGSVORGANGS STÜTZT.
 DANK DIESER SPEZIELLEN VERARBEITUNG KANN DIE KOOPERATIVE EIN QUALITÄT VERTVOLLES PRODUKT ANBIETEN.

FOR YEARS NOW MONTESANTO HAS BEEN FOR ITS QUALITY WINES.
 ITS ACTIVITY BEGAN IN 1968 WHEN SEVERAL LOCAL WINE PRODUCERS FELT THE NECESSITY TO FORM A SOCIETY.
 MONTESANTO OPERATES ON AN ELEMENTARY ORGANIZED BASIS: THE PRODUCER, ASSISTED BY OUR EXPERTS, CONTROLS THE VINEYARDS UNTIL HARVESTING IN ORDER TO OBTAIN SELECT WHOLESSOME GRAPES, ESSENTIAL BASE FOR THE SUBSEQUENT TRANSFORMATION OF THE PRODUCT INTO WINE. TRANSFORMATION OBTAINED BY MODERN WINEMAKING TECHNIQUES, BASED ON THE GENTLE PRESSING OF THE FRUIT, AND THE UTILIZATION OF A COLD TEMPERATURE FOR FERMENTATION PROCESS.
 THIS PROCESS GIVES WAY TO A HIGH-QUALITY PRODUCT.

La MONTESANTO opera nel cuore delle Marche dal **1968**. Da allora produce vini equilibrati ed armonici, che hanno mantenuto la semplicità di una volta. Semplicità che accompagna con eleganza la nostra cucina, sia nel quotidiano che nelle grandi occasioni.

CONSEGNA A DOMICILIO

Per ordini contattare:

Tel.0733 88 04 84

Cell. 339 89 81 188

e-mail vinimontesanto@vinimontesanto.com

www.vinimontesanto.com

Consegne in Italia

Per cartone da 6 bottiglie miste, costo spedizione € 10

Per ordini di 48 bottiglie miste, spedizione gratuita.

Per Bag in Box e Doc in Box minimo ordinabile 10 confezioni costo per la spedizione €10



MAROLINO- RIBONA D.O.C. Vino bianco ottenuto da uve Ribona, vitigno proveniente dalla Magna Grecia nel 387 a.C. È un vino raffinato, armonico, che unisce una struttura importante a profumi delicati. Si abbina superbamente con pietanze a base di pesce, crostacei e tartufo. Ottimo come aperitivo. Si consiglia di servire a 10° C. (€ 4,50)



MONTARICE- VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. Vino bianco asciutto. Sapore asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo. Si abbina agli antipasti magri, risotti, piatti a base di pesce e formaggi. Si consiglia di servire a 10° C. (€ 5,50)



CUMANO- FALERIO D.O.C. Vino bianco elegante, armonico, che unisce una struttura importante a profumi delicati. Si abbina superbamente con pietanze a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo. Si consiglia di servire a 10° C. (€ 4,50)



MONALDO-MARCHE CHARDONNAY I.G.T. Vino bianco ottenuto da selezione uve Chardonnay coltivate nel cuore delle Marche. È un vino che unisce una struttura importante e profumi e sapori delicati. Si abbina a con pietanze a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo. Si consiglia di servire a 10°C. (€ 6,50)



MONTESANTO-ROSSO PICENO D.O.C. Vino rosso asciutto prodotto con uve Sangiovese e Montepulciano. Colore rosso rubino, con riflessi verdognoli. Sapore morbido ed asciutto. Consigliato per pastasciutte con sughi di carne, arrosti, cacciagione e carni rosse. Si consiglia di servire a 18°C. (€ 4,50)



SANGIRIO-MARCHE CABERNET SAUVIGNON I.G.T. Vino rosso, ottenuto da una accurata selezione di uve Cabernet Sauvignon, coltivate ne cuore delle Marche. L'affinamento in botte classica di rovere, lo rende morbido ed armonico. Si accompagna perfettamente a pietanza a base di carne e selvaggina. Si consiglia di servire a 16°C. (€ 6,00)



MONALDO-ROSSO PICENO D.O.C. Vino rosso asciutto prodotto con uve Sangiovese e Montepulciano. Colore rosso rubino, con riflessi verdognoli. L'affinamento in botte classica di rovere lo rende elegante esaltando i profumi ed il gusto. Sapore morbido ed asciutto. Consigliato per pastasciutte con sughi di carne, arrosti, cacciagione e carni rosse. Si consiglia di servire a 18°C. (€ 8,00)



PERLAGE VERDE- VINO FRIZZANTE NATURALE Da uve selezionate e vinificate con saggezza e da una fermentazione naturale a freddo nasce la ricca fragranza e la nobile genuinità di Perlage Verde. Ottimo come aperitivo accompagna meravigliosamente piatti a base di pesce e crostacei. È consigliabile inoltre per primi piatti e carni bianche. Si consiglia di servire a 8°C. (€ 4,50)



PERLAGE ROSA- VINO FRIZZANTE NATURALE Da uve rosse selezionate e vinificate in bianco e da una fermentazione naturale a freddo nasce la ricca fragranza e la nobile genuinità di Perlage Verde. Ottimo come aperitivo accompagna meravigliosamente piatti a base di pesce e crostacei. È consigliabile inoltre per primi piatti e carni bianche. Si consiglia di servire a 8°C. (€ 4,50)



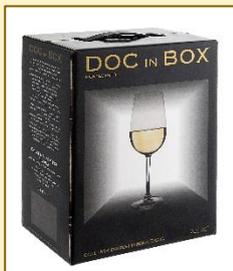
Bag in Box

QUESTO CONTENITORE VI PERMETTERÀ DI DEGUSTARE IL VINO, GIORNO DOPO GIORNO, COME APPENA STAPPATO.

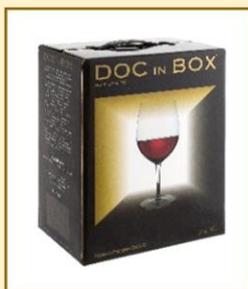
UN PARTICOLARE RUBINETTO PERMETTE L'USCITA DEL VINO IMPEDENDO ALL'ARIA DI ENTRARE.

È UN CONTENITORE CHE SODDISFA L'ESIGENZA SIA DELLA FAMIGLIA NUMEROSA CHE DEI SINGLE (SI SPILLA OGNI VOLTA LA QUANTITÀ CHE NECESSITA).

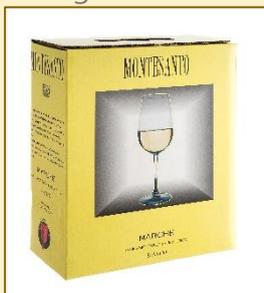
La semplicità e la funzionalità è il suo segreto



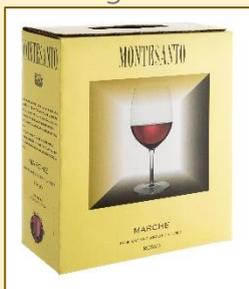
DOC in BOX- COLLI MACERATESI BIANCO D.O.C. Vino bianco asciutto. Sapore armonico con retrogusto gradevole. Si abbina superbamente con minestre, pietanze a base di pesce, crostacei e tartufo. Ottimo come aperitivo. Si consiglia di servire a 10° C. (€ 10,00)



DOC in BOX- ROSSO PICENO D.O.C. Vino rosso asciutto prodotto con uve Sangiovese e Montepulciano. Colore rosso rubino, con riflessi verdognoli. Sapore morbido ed asciutto. Consigliato per pastasciutte con sughi di carne, arrostiti, cacciagione e carni rosse. Si consiglia di servire a 18°C. (€ 10,00)



MONTESANTO-MARCHE BIANCO I.G.T.-Vino bianco equilibrato. Con la sua semplicità accompagna con eleganza la nostra cucina quotidiana. Si consiglia di servire a 10° C. (€ 8,00)



MONTESANTO- MARCHE ROSSO I.G.T. Vino rosso armonico. Con la sua semplicità accompagna con eleganza la nostra cucina quotidiana. Si consiglia di servire a 18° C. (€ 8,00)