FEDERICO MENCARONI

INNOVATION OF TRADITION

CORINALDO_ITALY

CORINALDO E LE SUE ORIGINI

CORINALDO È UN ANTICO BORGO DI ORIGINE ROMANA CON MURA RISALENTI AL 1300

Arroccato su dolci colline che lo circondano a perdita d'occhio, ricoperte di colture e natura spontanea;
è un intreccio di arte e storia, un'intera città palcoscenico.

SAPIDITÀ, MINERALITÀ, FRESCHEZZA E AROMI, SENTORI DI NATURA E AUTENTICITÀ

Con uno sguardo rivolto verso le montagne e l'altro verso il mare Adriatico, i vigneti affondano le loro radici in questa terra, della quale si nutrono per poi restituircela nei nostri vini.

LA PRIMA VITE NEL 1959

SOLIDE RADICI SI RINNOVANO

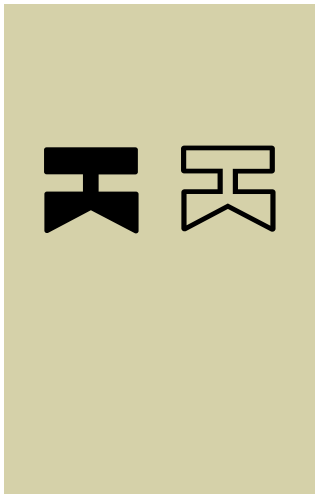
Questa è la quarta generazione di viticoltori.
Nonno Urbano fondatore dell'azienda vitivinicola ha passato il timone al nipote Federico (nella foto ancora ragazzino) per creare dinamismo e vitalità .
Lo zio Nevio e Manlio collaborano sapientemente in vigna e in cantina e assistono con esperienza le scelte innovative di Federico.

LA TRADIZIONE CONTINUA

“La scelta di resistere in campagna è dovuta a un mix di orgoglio, amore per i luoghi dove vivo e passione per il vino, attraverso il quale esprimo le emozioni, le condizioni e i colori del territorio e del tempo in quei momenti unici di vendemmie e annate irripetibili.”

FEDERICO MENCARONI

L’AZIENDA FAMILIARE COMUNICA CON LA BRAND IDENTITY



Federico Mencaroni con sua moglie Sonia

UVA, CULTURA E MANI SAPIENTI DENTRO IL NOSTRO VINO

PASSIONE, RICERCA, ESPERIENZA SI MESCOLANO IN UN CALICE DI VINO CHE È LO SPECCHIO DEL NOSTRO LAVORO

Tutto il processo produttivo si sviluppa all'interno della cantina con infinita cura, rispetto per il prodotto e attento controllo.

SUCCO D'UVA: IL MOSTO

L'ARTE DI VINIFICARE

Il vino è il prodotto dell'uva, della vite e dell'ambiente.
Federico sa cogliere, custodire ed esaltare la ricchezza dei profumi,
degli aromi e delle emozioni.

Le uve vendemmiate
precocemente sono destinate
alla preparazione
della base spumante.
La rifermentazione del vino
genera altro vino.

TERROIR, VERDICCHIO E TECNICA

LA GENESI DEL NOSTRO METODO CLASSICO

VINI BIANCHI

ISOLA
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOP

Uve: Verdicchio 100%
Affinamento sui lieviti in acciaio per circa 14 mesi.

FLORA
MARCHE BIANCO IGP

Uve: Verdicchio, Malvasia, Biancame
Affinamento in acciaio.

OPERE
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOP

Uve: Verdicchio 100%
Affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

VINI ROSSI

URBANO
MARCHE ROSSO
IGP

Uve: Montepulciano, Merlot,
Cabernet Sauvignon.
Affinamento in barrique per circa 12 mesi
e 6 mesi in bottiglia.

SUONO
ROSSO PICENO
DOP

Uve: Montepulciano, Sangiovese
Affinamento in bottiglia.

METODO CLASSICO
BRUT

MENCARONI BRUT NATURE
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP

Uve: Verdicchio 100%
Affinamento: rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per non meno di 40 mesi.

MENCARONI BRUT
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOP

Uve: Verdicchio 100%
Affinamento: rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per non meno di 40 mesi.

METODO CLASSICO
EXTRA BRUT

MENCARONI EXTRA BRUT ROSE'
Marche IGP Rosato Spumante di Qualità

Uve: Verdicchio, Montepulciano
Affinamento: rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per non meno di 36 mesi.

MENCARONI EXTRA BRUT
Vino Bianco Spumante di Qualità

Uve: Verdicchio, Chardonnay, Pinot bianco
Affinamento: rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per non meno di 36 mesi.

L'ITALIA, LE MARCHE. CORINALDO

CANTINA
Via Olmigrandi 72
60013 Corinaldo An Italy
T / F +39 071 7975625

CONTATTI
www.mencaroni.eu
info@mencaroni.eu
M +39 339 1646742

UFFICIO ESTERO
sonia@mencaroni.eu
M +39 333 5976008
skype: sonia.giardini

SEDE LEGALE
Strada Conagrande 1
60013 Corinaldo An Italy
P IVA 02443230426

FEDERICO MENCARONI

MENCARONI.EU

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013