



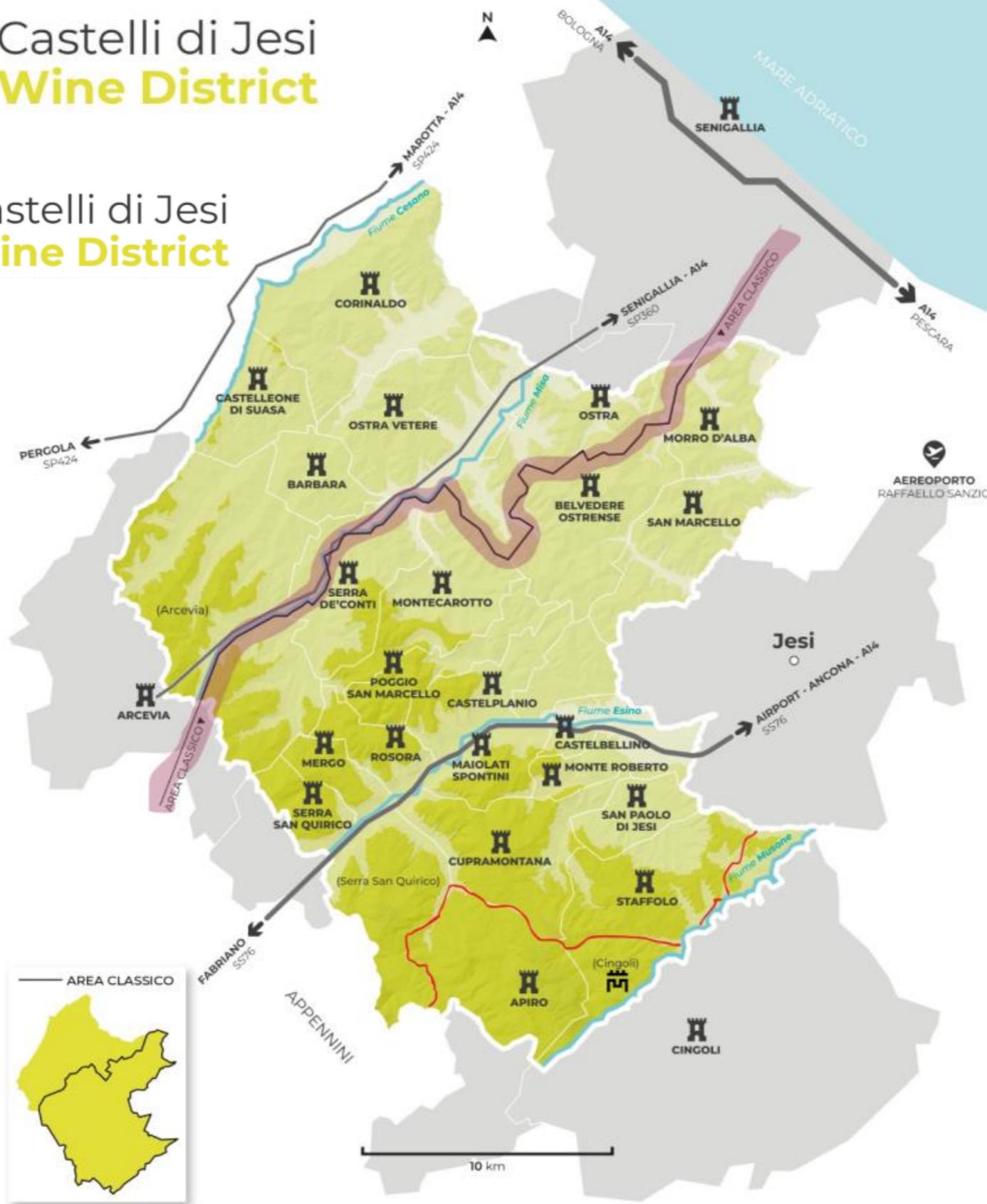
TENUTA
MUSONE
VITICOLTORI IN CINGOLI



RINALDI 1957

Castelli di Jesi Wine District

Castelli di Jesi Wine District



TENUTA
MUSONE
VITICOLTORI IN CINGOLI



TENUTA
MUSONE
VITICOLTORI IN CINGOLI





BIBENDA



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO "VIA CONDOTTO"

Area di produzione: Cingoli 400 m. s.l.m.

Uvaggio: Verdicchio 100%

Produzione uva per ettaro: 110 q/ha

Età dei vigneti: 10 anni

Esposizione Vigneti: Entrambi i versanti nord e sud

Epoca Vendemmia : Prima settimana di Settembre

Fermentazione: acciaio, temperature controllate

Invecchiamento: 4/6 mesi su fecce nobili

Alc. Vol.: 12.5%

Acidità Totale: 6,79 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 2,6 g/l



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE “GHIFFA”

Area di produzione: Cingoli 400 m. s.l.m.

Uvaggio: Verdicchio 100%

Produzione uva per ettaro: 90 q/ha

Età dei vigneti: 25 anni

Esposizione Vigneti: Nord

Epoca Vendemmia : Seconda metà di Settembre

Fermentazione: acciaio, temperature controllate

Invecchiamento: 18/24 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

Alc. Vol.: 13.5%

Acidità Totale: 6,25 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 0,9 g/l



BIBENDA



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BIOLOGICO IN ANFORA

“INCAUTO”

Area di produzione: Cingoli 400 m. s.l.m.

Uvaggio: Verdicchio 100%

Produzione uva per ettaro: 90 q/ha

Età dei vigneti: 20 anni

Esposizione Vigneti: Sud

Epoca Vendemmia : metà Settembre

Fermentazione: spontanea in anfora cocciopesto

Invecchiamento: 12 mesi in anfora cocciopesto

Alc. Vol.: 13%

Acidità Totale: 6,69 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 1,68 g/l



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG

“LABIENO”

Area di produzione: Cingoli 400 m. s.l.m.

Uvaggio: Verdicchio 100%

Produzione uva per ettaro: 60 q/ha

Età dei vigneti: 45 anni

Esposizione Vigneti: Sud

Epoca Vendemmia : fine Settembre / primi di Ottobre

Fermentazione: botte grande di rovere francese

Invecchiamento: 24 mesi in botte e acciaio 12 mesi in bottiglia

Alc. Vol.: 13%

Acidità Totale: 6,69 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 1,68 g/l



TENUTA
MUSONE
VITICOLTORI IN CINGOLI





VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

SPUMANTE METODO CLASSICO

«MUSA BRUT»

Area di produzione: Cingoli 400 m s.l.m.

Uvaggio: Verdicchio 100%

Produzione uva per ettaro: 90 q/ha

Vendemmia: a mano

Età dei Vigneti: 15 anni

Esposizione: Nord

Epoca Vendemmia: fine Agosto

Prima Fermentazione: acciaio, temperature controllate

Presa di Spuma e affinamento: in bottiglia per almeno 24 mesi

Alc. Vol.: 12%

Acidità Totale: 6,35 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 6,8 g/l



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

SPUMANTE METODO CLASSICO

«MUSA EXTRA BRUT»

Area di produzione: Cingoli 400 m s.l.m.

Uvaggio: Verdicchio 100%

Produzione uva per ettaro: 90 q/ha

Vendemmia: a mano

Età dei Vigneti: 15 anni

Esposizione: Nord

Epoca Vendemmia: fine Agosto

Prima Fermentazione: acciaio, temperature controllate

Presatura di Spuma e affinamento: in bottiglia per almeno 60 mesi

Alc. Vol.: 12%

Acidità Totale: 6,70 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 4,6 g/l



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

SPUMANTE METODO CLASSICO

«MUSA BRUT ROSE'»

Area di produzione: Cingoli 400 m s.l.m.

Uvaggio: Montepulciano 100%

Produzione uva per ettaro: 80 q/ha

Vendemmia: a mano

Età dei Vigneti: 15 anni

Esposizione: Nord

Epoca Vendemmia: Prima settimana di settembre

Prima Fermentazione: acciaio, temperature controllate

Presa di Spuma e affinamento: in bottiglia per almeno 18 mesi

Alc. Vol.: 12%

Acidità Totale: 6,70 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 5,8 g/l



BIBENDA



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
SPUMANTE METODO CLASSICO RISERVA
«WALTER DARINI DOSAGGIO ZERO»

Area di produzione: Cingoli 400 m s.l.m.

Uvaggio: Verdicchio 100%

Produzione uva per ettaro: 90 q/ha

Vendemmia: a mano

Età dei Vigneti: 40 anni

Esposizione: Sud

Epoca Vendemmia: fine Agosto

Prima Fermentazione: acciaio, temperature controllate

Presatura di Spuma e affinamento: in bottiglia per almeno 90 mesi

Alc. Vol.: 12%

Acidità Totale: 5,95 g/l acido tartarico

Zuccheri residui: 0,81 g/l

CONTESA

Vini e Vigneti



Certificazione Bio

CONTESA
Vini e Vigneti

CERTIFICAZIONE BIO

inerbimenti, sovesci, gestione diversificata dei vigneti e restauro della fertilità e biodiversità del suolo



CERTIFICAZIONE BIO

Eliminazione input di sintesi,
sostituiti da:

- letamazioni e sovesci con **essenze azotofissatrici**;
- Attivatori di **difese della pianta**;
- fungicidi ed insetticidi selettivi di **origine naturale**.



Nuovo terreno

CONTESA
Vini e Vigneti

NUOVO TERRENO

📍 LORETO APRUTINO



420m s.l.m., 28 ettari, due laghi, una masseria, due versanti di collina

Nuovo terreno

CONTESA
Vini e Vigneti

NUOVO TERRENO

Un paradiso naturale
incontaminato, a ridosso delle
montagne, con vista diretta sul
mare



Nuovo terreno

CONTESA
Vini e Vigneti

NUOVO TERRENO

Un terreno estremamente vocato

- Orizzonte fertile ricco di sostanza organica e microrganismi;
- Orizzonte minerale composto da galestro e carbonati;
- Roccia madre ad una profondità di 1,20m.



Certificazione Bio

CONTESA
Vini e Vigneti

PRIMO IMPIANTO 8HA

- Conduzione biologica;
- 3 vitigni: Montepulciano, Pecorino, Sauvignon PIWI;
- Sistema d'allevamento innovativo: *cortina libera*.

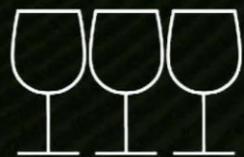


I nostri Vini

CONTESA
Vini e Vigneti

GAMBERO ROSSO

trebicchieri
2023



I nostri Vini

CONTESA
Vini e Vigneti

“TRENTANOTTI”

Trebbiano d’Abruzzo DOC Superiore

Nuovo nome, nuova bottiglia, nuova etichetta, **stessa fermentazione spontanea.**



I nostri Vini

CONTESA
Vini e Vigneti

ABRUZZO DOC

Passerina Vigna Corvino



Torre
del
Falasco

CUSTOZA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

CANTINA
Valpantena



Capsula personalizzata
con il logo Torre del Falasco



Bottiglia personalizzata con il logo
Cantine di Verona



Scheda tecnica

VITIGNI

Garganega, Trebbiano, Tocai Friulano e Incrocio Manzoni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Soffice pressatura, macerazione prefermentativa a freddo seguita da una lenta fermentazione a T controllata. L'affinamento avviene su lieviti in tini di acciaio seguito dal passaggio in botte di rovere francese.

ALCOOL

13% vol.



Scheda tecnica

COLORE

Giallo paglierino intenso

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo intenso e leggermente aromatico con note di frutta esotica e mandorle tostate. Strutturato e minerale, con una fine persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primi piatti con sughi sfiziosi e saporiti, formaggi leggermente stagionati, crostacei e pesce in generale.

CONSIGLI DI SERVIZIO

10-12° C



Vendemmia

Il Custoza Superiore è un vino di alta qualità ottenuto attraverso una scrupolosa selezione delle migliori uve, raccolte a mano da esperti vendemmiatori.

Questa pratica tradizionale assicura che solo i grappoli più maturi e di eccellente qualità vengano utilizzati.

La vendemmia manuale preserva l'integrità delle uve, riducendo al minimo il rischio di danneggiamento.

Dopo la raccolta, le uve selezionate seguono un processo di vinificazione attento per esaltare le caratteristiche uniche di ciascuna varietà.



MORECCINO

Un vino che unisce in un blend equilibrato le varietà tipiche di Bolgheri.

Il Moreccino è un vino moderno che nasce

con l'idea di esprimere l'equilibrio e la piacevolezza, che contraddistinguono il territorio di Bolgheri

Un vino piacevole da gustare in ottima compagnia



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Ubicazione: Bolgheri- Vigneti Via Bolgherese

Esposizione: Sud – Sud Ovest

Anno impianto: 2002 - 2013

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 85 q.li/Ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 20 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: in barriques di rovere francese di 3° - 4° passaggio e 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutti rossi e note speziate rendono lo spettro aromatico molto intrigante. Il tannino delicato che contribuisce con un tocco di acidità a rendere il Moreccino un vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, tagliere di affettati, ragù di carne, carni rosse alla griglia

