

since 1955



*Amore per la terra  
Passione per il vino*

## Storia Tradizione e Tecnologia Moderna:

L'Azienda Agricola La Fontursia è situata poco distante dal centro storico di Ripatransone, una delle cittadine più antiche e caratteristiche del Piceno, ricca di memorie storiche e suggestioni medioevali: Il nome la Fontursia deriva dall'antico popolo Tuscio, popolazione insediata nella nostra contrada vissuta in una fortezza situata a fianco di una fonte d'acqua con nomea di poteri benefici, all'epoca chiamata fonte dei Tusci. Da questo viene il nome della nostra contrada Fontursia.

La famiglia Veccia ha tramandato l'antica tradizione vinicola di padre in figlio; Maria Filippo e Gianmarco da trent'anni adottano metodi di coltivazione biologica.

L'azienda esposta a sud-est, a 3 km dal mare Adriatico, a 500 mt di altezza e non distante dai Monti Sibillini, ha una posizione ottimale per la coltivazione naturale del vigneto.

I profilli collinari e le brezze marine originano un clima fresco e temperato che associato ad un terreno fertile e ghiaioso, creano il giusto equilibrio pedoclimatico, ideale per la coltura della vite.





Come raggiungerci  
Regione Marche - Italia  
Autostrada A14 Uscita Grottammare (AP)  
direzione Ovest verso Ripatransone





Donna Bianca  
**Marche Passerina**   
PASSERINA IGT - BIO

100% Passerina

Vol. 12,50%  
vendemina 2016

Ottenuto da uva anticamente denominata dagli antichi Greci "uva d'oro".  
L'origine geografica si localizza sul versante adriatico: sulle colline del Piceno cresce cullato dal microclima caratterizzato dalle brezze marine e degli Appennini.  
È un bianco dal sapore asciutto e pieno, con profumi gradevolmente floreali.  
Si accompagna ottimamente con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi.  
Particolarmente gradevole come aperitivo.  
Temperatura di servizio consigliata 14 °C.





Corbezzolo  
**Marche Rosato**  
ROSATO IGT - BIO

60% Montepulciano  
40% Sangiovese

Vol. 13,00%  
vendemmia 2016

Per offrirvi il piacere di bere un vino fresco e giovane come il nostro Corbezzolo, abbiamo scelto uve di Sangiovese e Montepulciano provenienti da coltivazioni biologiche, vinificate in assenza di bucce per ottenere così un vino dal colore brillante e dai profumi intensi.

Grazie alla sua natura allegra e briosa il Corbezzolo riuscirà a trasformare una cena improvvisata in una festa e ad essere un ottimo compagno per le vostre pietanze più gustose.

Servito fresco dà un tocco insolito come aperitivo.





## Fontursio Rosso Piceno

ROSSO PICENO DOC - BIO

60% Montepulciano  
40% Sangiovese

Vol. 13,50%

vendemmia 2014/15/16

La contrada Fontursia, a 500 metri di altezza e a soli 5 km dal mare, ha un terreno fresco e ghiaioso, con un'ottima esposizione al sole.

E' da sempre ritenuta terra ideale per la coltivazione dei vitigni Sangiovese e Montepulciano, dai quali si ottiene un vino deciso e di sicuro carattere. Grazie all'antica cultura di "cantina" e alla coltivazione biologica, oggi possiamo offrirvi questo rosso dai profumi intensi e dal colore rosso rubino, che si accompagna splendidamente con primi piatti saporiti e pietanze a base di carne. Va servito a temperatura ambiente.





Crivellino  
**Passerina**   
PASSERINA DOC - BIO

100% Passerina

Vol. 13,00%

vendemmia 2016

Ottenuto da uva anticamente denominata dagli antichi Greci "uva d'oro". L'origine geografica si localizza sul versante adriatico: sulle colline del Piceno cresce cullato dal microclima caratterizzato dalle brezze marine e degli Appennini. È un bianco dal sapore asciutto e pieno, con profumi gradevolmente floreali. Si accompagna ottimamente con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi. Particolarmente gradevole come aperitivo. Temperatura di servizio consigliata 14 °C.

*In etichetta: San Giorgio è un dipinto a tempera e oro su tavola di Carlo Crivelli (artista molto caro al nostro territorio) datato al 1472 e conservato nel Metropolitan Museum di New York.*





Crivellino  
**Pecorino**   
PECORINO DOC - BIO

100% Pecorino  
Vol. 13,50%  
vendemmia 2016

Vitigno autoctono della provincia di Ascoli Piceno, coltivato biologicamente con vigneti esposti a mezzogiorno. Dalla selezione delle uve, otteniamo un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati... fruttato e floreale con sentori di lievito e frutta bianca. Al palato risulta armonico ed equilibrato con una piacevole acidità. Ottimo con piatti tipici marchigiani, quali: olive all'ascolana, brodetti e frittiture di pesce e carni leggere. Particolarmente gradevole come aperitivo. Temperatura di servizio consigliata 16 °C.

*In etichetta: S. Michele Arcangelo da Polittico minore di Carlo Crivelli (artista molto caro al nostro territorio) Londra, National Gallery.*





## Crivellino Rosso Piceno

Riserva ROSSO PICENO DOC

60% Montepulciano  
40% Sangiovese

Vol. 14,00%  
vendemmia 2014

Da un CRU di vitigni Sangiovese e Montepulciano si ottiene questo Rosso Piceno che, affinato in botti di rovere e successivamente in bottiglia, si distingue per personalità e carattere.

Grazie all'antica cultura di "cantina" e alla coltivazione biologica, oggi possiamo offrirvi questo rosso dai profumi intensi e dal colore rosso rubino, che si sposa benissimo con primi piatti saporiti e pietanze a base di carne. Va servito a temperatura ambiente.

*In etichetta:*

*Madonna in trono col bambino dal retablo della Cattedrale di Ascoli Piceno, di Carlo Crivelli (artista molto caro al nostro territorio) databile al 1473.*

*Il rosso del fondale indica il prezioso per eccellenza, come questo vino di gran lignaggio.*







## Crivellino Montepulciano

Riserva MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano

Vol. 14,00%  
vendemmia 2014

Questo vino è il risultato di un'accurata selezione di uve Montepulciano, provenienti da vitigni ben esposti a sud sul versante Adriatico.

Il suo gusto pieno e armonico si accompagna bene con primi piatti saporiti, formaggi stagionati, e arrosti. Temperatura di servizio consigliata 18 °C.

*In etichetta:*

*Santa Maria Maddalena è un dipinto a tempera e oro su tavola di Carlo Crivelli (artista molto caro al nostro territorio) databile al 1476 e conservato a Montefiore dell'Aso presso il Polo Museale di S. Francesco.*





## Crivellino Passerina

PASSITO DOC

Vol. 14,50%  
vendemmia 2004

Questo nobile vino dolce, comoda tradizione della casata Vecchia, è un passito di Ripatransone ottenuto dal passimento naturale su graticci di solo uva passerina la quale viene tradizionalmente pigiata il giorno di Sant'Antonio.

Il mosto viene fatto fermentare in piccole botti dove resta dopo la fermentazione per almeno 12 mesi.

Dove c'è la feccia madre, gioiello indispensabile per un produttore di passito e poi viene fatto affinare per minimo un anno in bottiglia.

Prelibatezza che si accompagna con formaggi stutturati e pasticceria secca.

Si consiglia una temperatura di servizio di circa 15°C.





## Olio extravergine di oliva

Cultivar - Leccino - Frantoio - Sargano

Estrazione a freddo

oliera salvagoccia 300ml

lattina 5 lt

