



TECNICA
IN VIGNETO E IN CANTINA LA MIGLIORE TECNOLOGIA E GLI STUDI MIGLIORI PER GARANTIRE VINI ORGANICI E NATURALI

TECHNIK
IM WEINBERG UND IN DER KELLEREI KOMMEN MODERNSTE TECHNIK UND RECHERCHE ZUM EINSATZ, UM ORGANISCHE UND NATÜRLICHE WEINE ZU GEWÄHRLEISTEN.

TRADIZIONE
LA SCELTA DI COLTIVARE SOLTANTO VIGNETI TIPICI CHE APPARTENGONO ALLA STORIA DELLE NOSTRE COLLINE

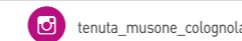
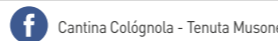
TRADITION
DIE WAHL, NUR TYPISCHE, LOKALE REBSORTEN ANZUBAUEN, DIE ZUR GESCHICHTE UNSERER HÜGEL GEHÖREN

TERRITORIO
RACCONTARE NEI VINI LE CARATTERISTICHE UNICHE DEI NOSTRI TERRENI.

TERRITORIUM
UNSERE WEINE ERZÄHLEN DIE EINZIGARTIGE BESCHAFFENHEIT UNSERER BÖDEN



Azienda Agricola Tenuta Musone a r.l. - Cantina Cològnola
Loc. Cològnola - 62011 Cingoli (Mc) Italy - Tel/Fax +39 0733 616438
www.tenutamusone.it - cantinacolognola@tenutamusone.it



Cològnola
TENUTA MUSONE

AZIENDA AGRICOLA • LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB
VITICOLTURA BIOLOGICA • BIOLOGISCHER WEINBAU

...UN ANGOLO DI PARADISO ALLE PENDICI DEL MONTE SAN VICINO, IL FASCINO DI UN PAESAGGIO CHE CONQUISTA CHI LO SCOPRE, IL PIACERE UNICO DI VINI CHE SORPRENDONO CHI LI INCONTRA...

...EIN KLEINES PARADIES AN DEN HÄNGEN DES MONTE SAN VICINO, DER REIZ EINER LANDSCHAFT, DIE ALLE IN IHREN BANN SCHLÄGT, DIE SIE ENTDECKEN, EINZIGARTIGE WEINE, DIE ALLE VERBLÜFFEN, DIE SIE KENNENLERNEN...





CANTAMAGGIO

MARCHE IGT ROSSO

BIOLOGICO

Vino dal colore rosso rubino intenso, i profumi ricordano la ciliegia e la frutta a bacca rossa, al palato risulta gradevole, morbido e ben equilibrato per una eccezionale bevibilità.

Rotwein von intensiv rubinroter Farbe; Düfte und Bouquet erinnern an Kirschen und rote Beerenfrüchte, am Gaumen ist er angenehm weich und ausgewogen, für außergewöhnlichen Trinkgenuss.

Uvaggio / Rebsorten:

Montepulciano

Allevamento / Erziehungform:

cordone speronato

Zapfenkordon

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

90 quintali / 80 Zentner

90 quintali / 90 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

12 mesi acciaio

12 mesi acciaio

12 Monate Edelstahltank

0,75 cl



INCAUTO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

BIOLOGICO ANFORA

Il rumore degli zoccoli sul selciato, la libertà, il coraggio, l'indipendenza della natura sono i principi che ci hanno condotto a produrre "Incauto", il nostro primo vino biologico affinato in anfora, ispirato alla bellezza e alla potenza dell'omonimo cavallo della scuderia di famiglia.

Der Hall von Pferdehufen auf den Pflastersteinen, Freiheit, Mut und die Eigenständigkeit der Natur sind Prinzipien, die uns veranlassen haben, "Incauto" zu produzieren. Für unseren ersten in Amphoren gereifter Bio-Wein haben wir uns von der Schönheit und Kraft des gleichnamigen Pferdes aus dem Familienstall inspirieren lassen.

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio

Allevamento / Erziehungform:

guyot / guyot

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

80 quintali / 80 Zentner

80 quintali / 80 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

12 mesi acciaio

12 mesi acciaio

12 Monate Edelstahltank

0,75 cl - 1,5 lt

VIA CONDOTTO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. I profumi ricordano i fiori freschi e la frutta bianca, il gusto è delicato e persistente.

Strohgelber Weißwein mit grünen Reflexen. Das Bouquet erinnert an frische Blumen und weiße Früchte, das Aroma ist zart und anhaltend.

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio

Allevamento / Erziehungform:

guyot / guyot

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

100 quintali / 100 Zentner

100 quintali / 100 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

4/6 mesi acciaio

4/6 mesi acciaio

4/6 Monate Edelstahltank

0,375 cl - 0,75 cl - 1,5 lt

LABIENO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
RISERVA DOCG CLASSICO

Vino ottenuto dalla vendemmia accuratamente selezionate. Il bouquet aromatico è ricco, fine e complesso con note di frutta gialla matura, il sapore è persistente ed equilibrato.

Wein aus Spätlese von sorgfältig ausgewählten Verdicchio-Trauben. Das aromatische Bouquet ist reich, fein und komplex mit Noten von reifen gelben Früchten, der Geschmack ist persistent und ausgewogen.

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio

Allevamento / Erziehungform:

doppio capovolto

Doppelstreckbogen

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

70 quintali / 70 Zentner

70 quintali / 70 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

24 mesi acciaio e botte su feccie nobili

+ 6 mesi affinamento in bottiglia

24 Monate im Stahltank auf Feintrub plus 6 Monate Flaschenreifung

0,75 cl - 1,5 lt

GHIFFA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

Ottenuto da uve Verdicchio, accuratamente selezionate, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. I profumi floreali, la mineralità tipica delle nostre colline, fanno della Ghiffa un vino fruttato, elegante con una nota di freschezza molto intensa.

Aus sorgfältig ausgewählten Verdicchio-Trauben gewonnen, Farbe strohgelb mit grünen Reflexen. Die blumigen Düfte, die typische Mineralität unserer Hügel, machen Ghiffa zu einem fruchtigen, eleganten Wein mit einer Note von äußerst intensiver Frische.

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio

Allevamento / Erziehungform:

guyot / guyot

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

80 quintali / 80 Zentner

80 quintali / 80 Zentner

Vinificazione / Edeltank:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

18 mesi in acciaio su feccie nobili

18 mesi in acciaio su feccie nobili

18 Monate im Stahltank auf Feintrub

0,75 cl - 1,5 lt

BURACO

MARCHE IGT ROSSO

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumo persistente, complesso, ampio leggermente speziato ricorda la ciliegia matura e il ribes nero. I tannini sono ben equilibrati dalla natura e dal tempo, il sapore è asciutto, sapido, morbido e caldo.

Rotwein von intensiv rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Persistentes, komplexes, breites und leicht würziges Bouquet, das an reife Kirschen und schwarze Johannisbeeren erinnert. Die Tannine sind durch Natur und Zeit ausgewogen, der geschmackliche Eindruck ist trocken, voll, weich und warm.

Uvaggio / Rebsorten:

Montepulciano

Allevamento / Erziehungform:

cordone speronato / Zapfenkordon

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

70 quintali / 70 Zentner

70 quintali / 70 Zentner

Vinificazione / Edeltank:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

24 mesi in acciaio e botte

6 mesi in bottiglia

24 Monate im Stahltank und 6 Monate

0,75 cl - 1,5 lt

DARINI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC SPUMANTE DOSAGGIO ZERO
METODO CLASSICO

60 E 90 MESI / 60 ODER 90 MONATE

Spumante prodotto in quantità limitate elaborato secondo il metodo classico, firmato dal proprietario e ideatore della cantina, Walter Darini. Si presenta con una schiuma bianca delicata ed un perlage fine e persistente, al palato è ricco ed intenso.

Trockener Schaumwein, hergestellt in begrenzten Mengen nach der klassischen Methode. Signiert vom Eigentümer und Schöpfer der Kellerei, Walter Darini. Er kommt mit einem zarten weißen Schaum und feiner, anhaltender Perlung, reich und intensiv am Gaumen.

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio

Allevamento / Erziehungform:

doppio capovolto

Doppelstreckbogen

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

100 quintali / 100 Zentner

100 quintali / 100 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

12 mesi in acciaio su feccie nobili

12 mesi in acciaio su feccie nobili

12 Monate im Stahltank auf Feintrub

0,75 cl - 1,5 lt

MUSA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO

Spumante ottenuto dalla presa di spuma e affinamento in bottiglia di 18 mesi. Si presenta con un perlage fine tipico di una elaborazione in bottiglia ed una freschezza vivace ed elegante nei profumi e al palato.

Trockener Schaumwein, gewonnen durch Schaumbildung/Moussieren und Flaschenreifung von 18 Monaten. Er kommt mit einer feinen Perlage - typisch für die Verarbeitung in der Flasche - und eine lebendige und elegante Frische im Bouquet und am Gaumen.

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio

Allevamento / Erziehungform:

doppio capovolto

Doppelstreckbogen

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

100 quintali / 100 Zentner

100 quintali / 100 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

12 mesi in acciaio su feccie nobili

12 mesi in acciaio su feccie nobili

12 Monate im Stahltank auf Feintrub

0,75 cl - 1,5 lt - 3 lt

CINGULUM

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC - PASSITO

Da uve Verdicchio surmaturate in pianta e successivamente appassite in cassetta si ottiene Cingulum, vino ampio al palato e di grande impatto aromatico da degustare con formaggi saporiti, dolci secchi e cioccolata.

Aus überreif gelesenen Verdicchio-Trauben, die anschließend in Kisten getrocknet werden, wird Cingulum gewonnen, ein Dessertwein mit einem breit gefächerten Geschmack und großer aromatischer Wirkung, der am besten zu würzigen Käsesorten, trockenen Keksen und Schokolade.

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio

Allevamento / Erziehungform:

guyot / guyot

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

50 quintali / 50 Zentner

50 quintali / 50 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

delestage

Affinamento / Lagerung:

12 mesi in acciaio su feccie nobili

12 mesi in acciaio su feccie nobili

12 Monate im Stahltank auf Feintrub

0,50 cl

OLIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO

BIOLOGICO

Zona di produzione Cingoli (MC) in località Cològnola
Produktionsgebiet Cingoli (MC) in Cològnola.
Varietà (cultivar) Leccino e Frantoio
Sorte (sorte) Leccino e Frantoio
Altitudine Oliveto 360 mt. s.l.m.
Olivenhöhe 360 m. Über dem Meeresspiegel
Suolo Terreno calcareo con elevate pendenze
Boden Kalkhaltiger Boden mit hohen Hängen
Epoca di raccolta Prima metà mese di ottobre
Erntezeit Erste Oktoberhälfte
Tipo di raccolta a mano con agevolatori
Art der Sammlung von Hand mit Moderatoren
Metodo di estrazione impianto continuo
Extraktionsverfahren Kontinuierliche Anlage
Caratteristiche organolettiche Fruttato medio, con toni erbacei e note equilibrate di amaro e piccante
Organoleptische Eigenschaften Mittelfruchtig, mit krautigen Tönen, süßer Geschmack mit ausgewogenen bitteren und würzigen Noten
Abbinamenti consigliati bruschette, pietanze delicate, zuppe vegetali e carni leggere
Empfohlene Kombinationen Bruschetta, delikate Gerichte, Gemüsesuppen und helles Fleisch

250 ml - 500 ml - 750 ml