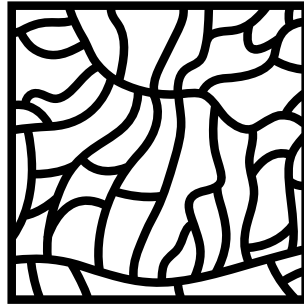


cantina



dei colli ripani

c'è terra e c'è vino.

I Colli Ripani hanno la loro Cantina.

Nelle Marche, su di un sistema collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico lasciandosi alle spalle gli Appennini, a 494 metri di altitudine incredibilmente vicini alla costa: sorge qui una tra le più conosciute e produttive cantine della regione.

La Cantina dei Colli Ripani.

La sua storia inizia nel 1969, la sua fama nel 1977: l'anno della prima vinificazione. In questi giorni la terra della Cantina si trasforma per la prima volta in vino. A questa data è dedicata la **Linea 'settantase77e**, riservata al mercato Ho.Re.Ca.

Al suo repertorio enologico si aggiungono altre tre linee autoctone: la **Linea Colli Ripani**, composta da dieci vini che insieme descrivono il territorio, la **Linea Bio**, vera e propria filosofia aziendale ottenuta da uve coltivate nel rispetto dell'ambiente e lavorate con l'ausilio di energie rinnovabili e la **Linea Pharus**, una selezione d'eccellenze rigorosamente locali.



La Cantina è dei suoi Colli Ripani.

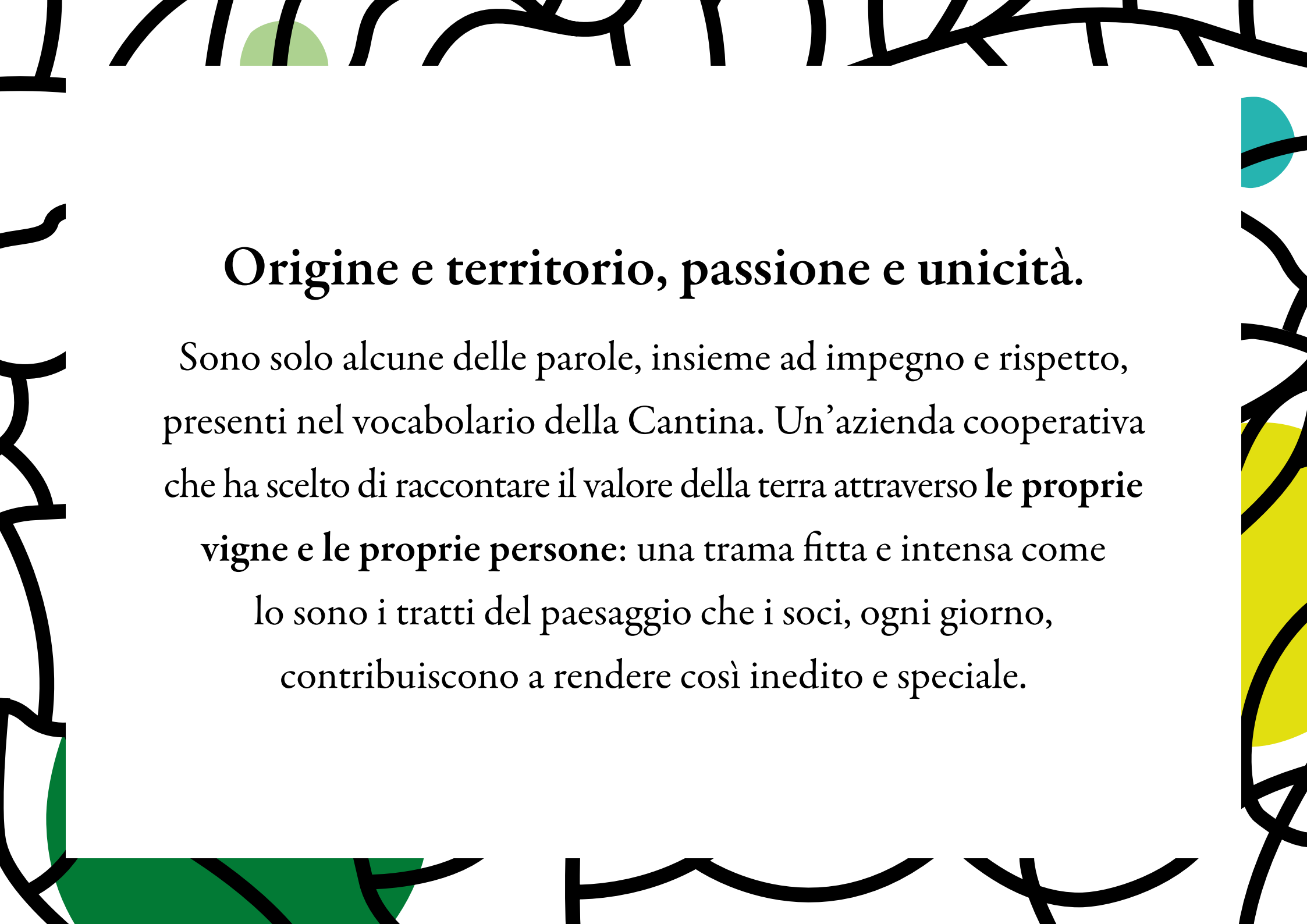
L'amore per le origini e il lavoro delle persone hanno fatto della Cantina la custode non solo di un ottimo prodotto vinicolo, frutto di un innato rispetto per la natura e i suoi ritmi, ma anche di una **selezione di prodotti locali** come **l'olio d'oliva, la pasta, il caffè d'orzo, le confetture e il miele**: il risultato di un'idea di commercio che premia l'impegno e la passione dei soci produttori.

A decorative border made of thick black lines, resembling stylized branches or vines, frames the central text. Interspersed along these lines are several solid-colored circles in shades of blue, orange, red, and purple.

*“Non esiste terra a noi più cara
di quella che chiamiamo casa.”*

Quella dei Colli Ripani è **una giovane cantina cooperativa** che trova forza in oltre **330 produttori autoctoni**, nata dal forte desiderio di tutelare e valorizzare la propria produzione vinicola attraverso il rispetto di quelle terre che danno vita ai nativi vini **Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina.**





Origine e territorio, passione e unicità.

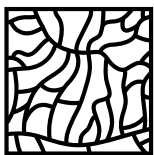
Sono solo alcune delle parole, insieme ad impegno e rispetto, presenti nel vocabolario della Cantina. Un'azienda cooperativa che ha scelto di raccontare il valore della terra attraverso **le proprie vigne e le proprie persone**: una trama fitta e intensa come lo sono i tratti del paesaggio che i soci, ogni giorno, contribuiscono a rendere così inedito e speciale.



Il territorio è una promessa
universale e inimitabile che celebra
il valore della semplicità più genuina.

A night photograph of a vineyard. The sky is dark and filled with many stars. In the foreground, there are green grapevines with leaves and small clusters of grapes. The vines are supported by wooden stakes. The overall scene is peaceful and evokes a sense of tradition and nature.

c'è terra e c'è vino



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

grazie

La Cantina dei Colli Ripani
Società Cooperativa
Contrada Tosciano, 28
63065 Ripatransone AP
ITALIA

Iscrizione Registro Imprese AP/
Cod. Fiscale e Partita Iva 00359070448
Iscrizione C.C.I.A.A. nr. R.E.A. 65162
Albo Società Cooperative nr. A136433

Amministrazione:
T. +39 0735 9505
F. +39 0735 99334
Punto vendita:
T. +39 0735 99940

www.colliripani.it
info@colliripani.it
[#cantinadeicolliripani](https://www.instagram.com/cantinadeicolliripani)



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
CERTIFICATO N° 0966 - 360 - Q/1



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea 508®

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia - Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Mercantino®

Offida DOCG Pecorino

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Pecorino

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

7/8 t di uva.



Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Pressatura soffice e fermentazione termocondizionata.

Affinamento

Maturazione in assenza di ossigeno per lunghi periodi a contatto con fecce fini in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, persistente, fine, con sentori di frutta fresca (melone, mango) e fiori di agrumi. Al gusto è fruttato, molto sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza.

Versate un bicchiere di Mercantino Offida DOCG Pecorino, appoggiate l'orecchio al calice e chiudete gli occhi per un istante. Lo sentite? È il bisbigliare della platea che si riempie impaziente d'assistere all'esibizione del celebre Luigi Mercantini. Ebbene sì, siete a teatro, circondati da un variopinto auditorio, quello del trecentesco Palazzo del Podestà di Ripatransone cui il poeta ripano ha dato i natali fin dal 1894. Questa bottiglia è il suo palcoscenico ed è ormai ora di prendere posto: lo spettacolo sta per cominciare.

Abbinamenti

Abbinamento ideale con arrosti di pesce ed anche con formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°C.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea 508®

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia - Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Lajella®

Offida DOCG Passerina

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.



Vendemmia

Metà di Ottobre.

Vinificazione

In assenza di bucce, con debourbage dei mosti
e fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Il colore é giallo paglierino tenue. Al naso dà
sentori fruttati, di mela verde, che con la
maturazione evolvono verso l'acacia e la
ginestra. Al gusto risulta fruttato, gradevole
e persistente.

Della fortuna dicono che aiuti gli audaci.
De Lajella dicono invece che rallegri lo
spirito. Non potrebbe essere altrimenti
servendo in tavola un giro d'Offida DOCG
Passerina. È un vino schietto, parla come
beve, in dialetto. Il suo nome di battesimo
è infatti Agello, proprio come l'omonimo
quartiere di Ripatransone, come uno dei
castelli della città e infine come una delle
cinque alture raffigurate sullo stemma
comunale. Il gatto? Non preoccupatevi.
Miagola spesso, ma non morde.

Abbinamenti

Ideale con piatti a base di pesce e primi piatti
leggeri.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea 508®

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia - Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Castellano®

Rosso Piceno DOC Superiore

Zona di produzione

Ristretta zona di produzione del Rosso Piceno
Superiore.

Vitigni

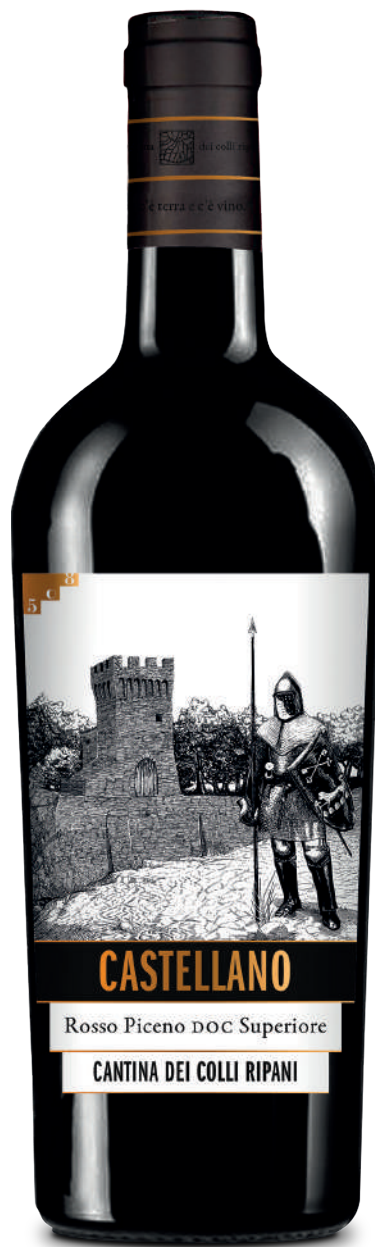
Montepulciano, Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

7/8 t di uva.



Vendemmia

Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in
cassette. Lunga macerazione con le bucce
Deléstage e pressatura soffice.

Affinamento

Il vino viene affinato in botti di rovere per 18
mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6
mesi.

“Se a Ripatransone vorrete entrare, solo
il Castellano potrà lasciarvi passare.”

Si narra che un tempo, a protezione di una
delle porte della città, un cavaliere coperto
in volto memorizzava per sempre il volto
di ogni avventore riconoscendone a colpo
d'occhio le buone o le cattive intenzioni.
Benevolo, ma vestito d'armatura e scudo
lucente, proteggeva con coraggio il paese:
il suo nome è Transone, dal verbo latino
'transire', che significa appunto 'attraversare'.
Per gli amici oggi è il Castellano, come
questo Rosso Piceno DOC Superiore.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi granata.
Al naso è fine e persistente con note boisé e
di confettura. Al gusto è rotondo, fruttato con
note di prugna secca ed amarena.
Raffinata ed elegante la trama tannica.

Abbinamenti

Arrosti misti e grigliate di carne.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea 508®

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia - Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Leo Ripano®

Offida DOCG Rosso

Zona di produzione

Comune di Ripatransone in microzone
altamente vocate.

Vitigni

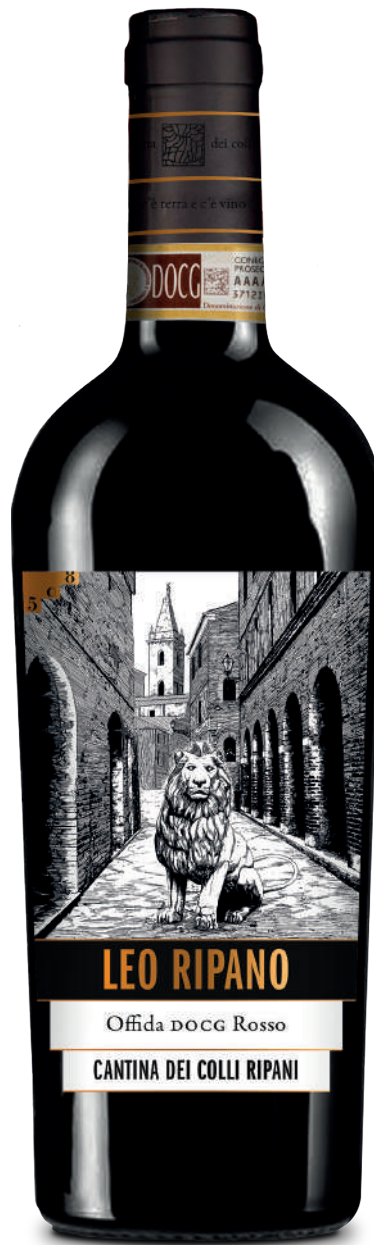
Montepulciano, Cabernet Sauvignon.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

6/7 t di uva.



Vendemmia

Metà di Ottobre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in
cassette. Lunga macerazione con le bucce
(20/25 giorni).
Deléstage e pressatura soffice.

Affinamento

Il vino viene affinato in Barriques per 18 mesi.
Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Una folta criniera e lo sguardo di chi
custodisce fiero le chiavi della città.
È il Leone Ripano, simbolo di
Ripatransone: la guida leale che ci
accompagna alla scoperta dei cinque colli
Belvedere, Monte Antico, Capodimonte,
Roflano ed Agello. È risaputo che un solo
bicchiere di Offida DOCG Rosso sia in grado
di trasferire in chi lo beve, parte del suo
epico coraggio. Da sempre generoso e saggio
ma guai a mettersi contro di lui.
Perché il Leo Ripano, è solo agli amici che si
mostra umano.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Al naso ha
profumi di frutti rossi e spezie con note
calde di cioccolato e vaniglia. In bocca ha
consistente stoffa armonizzata da tannini
ben calibrati.

Abbinamenti

Ideale con grigliate e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea 508®

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia - Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Diavolo e Vento®

Marche IGT Rosso

Zona di produzione

Comune di Ripatransone in microzone
altamente vocate.

Superficie di produzione

1 ettaro (selezione su piccoli appezzamenti di
Aziende test).

Vitigni

Montepulciano, Sauvignon.

Produzione media/ettaro

5/6 t di uva.



Vendemmia

Fine Ottobre.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve raccolte in
cassette. Lunga macerazione con le bucce
(20/25 giorni). Deléstage e pressatura soffice.

Affinamento

Il vino viene affinato in barriques per almeno
2 anni. Ulteriore affinamento in bottiglia per
almeno un anno.

A Ripatransone esiste un luogo dove il
vento non smette mai di soffiare: Piazza
xx Settembre. Perennemente inquieto, egli
soffia allargandosi nelle adiacenti piazze.
Il perché di tanta irrequietezza è l'attesa
non corrisposta di un amico. La leggenda
narra che proprio in questa piazza il Vento
incontrò il Diavolo e gli propose di andare
a bere insieme un bicchiere di Marche IGT
Rosso. Il Diavolo accettò, ma disse al Vento
che prima avrebbe dovuto sbrigare una
faccenda in Municipio. Faccenda che mai
si concluse, tanto il Diavolo si trovò bene
a Palazzo. Ed è per questo che il Vento,
invano, lo aspetta ancora oggi per quel
brindisi sospeso.

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto
è ampio, complesso, con decisi sentori di
spezie, cioccolato, caffè e note di ciliegia
matura e mora selvatica. Al gusto è pieno
e persistente con una carica tannica fitta,
avvolgente e ben equilibrata.

Abbinamenti

Ideale con grigliate, selvaggina
e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°C.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea 508®

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia - Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Condivio®

Offida DOCG Pecorino

Zona di produzione

Ripatransone.

Vitigni

Pecorino 100%

Tipologia di raccolta

Manuale in cassetta.

Produzione media/ettaro

5/6 t di uva.

Vendemmia

Prima decade di Ottobre.

Vinificazione

1/3 in acciaio e i secondi 2/3 in legno.

Affinamento

In tonneaux per 6-8 mesi.



Sotto la finestra della sua dimora natale si riunisce ogni anno il paese intero: siamo in Piazza Condivi e brindiamo con un buon calice di Condivio Offida DOCG Pecorino, l'unico bianco della famiglia affinato in botte, frutto di un'attenta selezione di uve pecorino che ora ci offre il buon Ascanio Condivi. Un tempo era pittore e scultore, allievo dell'inarrivabile maestro Michelangelo. Oggi, allo scoccare dell'Ottava di Pasqua, il suo spirito prende parte alla festa aspettando l'arrivo dello sfavillante Cavallo di Fuoco mentre sopra il tetto della sua casa, il cielo di Ripatransone si illumina a giorno.

Caratteristiche organolettiche

Intenso, fruttato con note leggermente vanigliate.

Abbinamenti

Ideale con frutti di mare cotti.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

'settantase77e

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata al mercato HO.RE.CA.

Marche IGT Passerina

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Vinificazione

In assenza di bucce, con debourbage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino tenue. Al naso dà sentore fruttati, di mela verde, che con la maturazione evolvono verso l'acacia e la ginestra. Al gusto risulta fresco, con richiami floreali e fruttati, gradevole e persistente.



Abbinamenti

Piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio

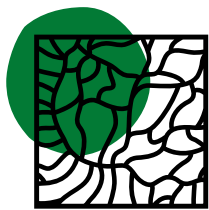
Si consiglia di servirlo a 10/12°.



Il 1977 per noi è una data indimenticabile.
È l'anno della nostra prima vinificazione.

Per celebrarlo abbiamo creato una linea di vini pensata per il mercato Ho.Re.Ca.: la linea 'settantase77e.

La linea è composta da 6 vini a cui 6 coppie di creativi hanno dato vita, permettendo loro di raccontarsi in prima persona attraverso quei dettagli distintivi che fanno di Ripatransone una terra così speciale.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

'settantase77e

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata al mercato HO.RE.CA.

Falerio Pecorino DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone

Vitigni

Pecorino.

Vinificazione

Selezione delle uve e vendemmia in cassette.
Pressatura soffice, fermentazione termo-
condizionata, maturazione in assenza di
ossigeno in vasche di acciaio e lunghi periodi
di contatto con fecce fini.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi
verdognoli. Al naso ha un profumo intenso,
persistente, fine, con sentori di frutta fresca
(melone, mango) e fiori di agrumi. Al gusto è
fruttato, molto sapido, leggermente acidulo
e di lunga persistenza.



Abbinamenti

Arrosti di pesce e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°.



Il 1977 per noi è una data indimenticabile.
È l'anno della nostra prima vinificazione.

Per celebrarlo abbiamo creato una linea
di vini pensata per il mercato Ho.Re.Ca.:
la linea 'settantase77e.

La linea è composta da 6 vini a cui 6 coppie
di creativi hanno dato vita, permettendo
loro di raccontarsi in prima persona attra-
verso quei dettagli distintivi che fanno di
Ripatransone una terra così speciale.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

'settantase77e

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata al mercato HO.RE.CA.

Falerio DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Trebbiano, Pecorino, Passerina, Vermentino,
Chardonnay, Malvasia.

Vinificazione

In assenza di bucce e fermentazione
a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Colore paglierino tenue. Profumo delicato
di frutti a pasta gialla. Al gusto è sapido, di
ottima acidità, persistenza e armonia.



Abbinamenti

Antipasti e primi piatti di pesce.

Temperatura di servizio

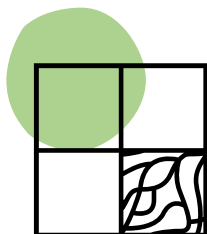
Si consiglia di servirlo a 10/12°.



Il 1977 per noi è una data indimenticabile.
È l'anno della nostra prima vinificazione.

Per celebrarlo abbiamo creato una linea
di vini pensata per il mercato Ho.Re.Ca.:
la linea 'settantase77e.

La linea è composta da 6 vini a cui 6 coppie
di creativi hanno dato vita, permettendo
loro di raccontarsi in prima persona attra-
verso quei dettagli distintivi che fanno di
Ripatransone una terra così speciale.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

'settantase77e

Imbottigliato e distribuito da:

La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata al mercato HO.RE.CA.

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Zona di produzione

Area di produzione del Verdicchio.

Vitigni

Verdicchio.

Vinificazione

In assenza di bucce e fermentazione
a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino tenue con sfumature
tendenti al verde. Al naso dà sentori fruttati,
che ricordano la pesca, con sfumature
esotiche. Al gusto risulta sapido, gradevole e
persistente.



Abbinamenti

Antipasti, primi piatti, carni bianche ed
in particolare pesce.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°.

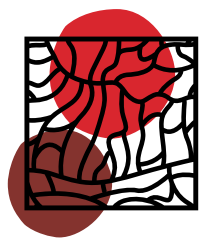


Il 1977 per noi è una data indimenticabile.

È l'anno della nostra prima vinificazione.

Per celebrarlo abbiamo creato una linea
di vini pensata per il mercato Ho.Re.Ca.:
la linea 'settantase77e.

La linea è composta da 6 vini a cui 6 coppie
di creativi hanno dato vita, permettendo
loro di raccontarsi in prima persona attra-
verso quei dettagli distintivi che fanno di
Ripatransone una terra così speciale.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

'settantase77e

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata al mercato HO.RE.CA.

Rosso Piceno DOC

Zona di produzione

Ristretta zona di produzione del Rosso Piceno.

Vitigni

Montepulciano e Sangiovese.

Vinificazione

Selezione delle uve, lunga macerazione,
deléstage e pressatura soffice.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino, al naso ha sentori
di frutta rossa matura e fiori di viola. Rotondo,
fruttato, carnoso e di buona consistenza.



Abbinamenti

Arrosti e grigliate di carne.

Temperatura di servizio

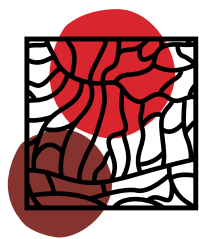
Si consiglia di servirlo 16/18°.



Il 1977 per noi è una data indimenticabile.
È l'anno della nostra prima vinificazione.

Per celebrarlo abbiamo creato una linea
di vini pensata per il mercato Ho.Re.Ca.:
la linea 'settantase77e.

La linea è composta da 6 vini a cui 6 coppie
di creativi hanno dato vita, permettendo
loro di raccontarsi in prima persona attra-
verso quei dettagli distintivi che fanno di
Ripatransone una terra così speciale.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

'settantase77e

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata al mercato HO.RE.CA.

Rosso Piceno Superiore DOC

Zona di produzione

Ristretta zona di produzione
del Rosso Piceno Superiore

Vitigni

Montepulciano e Sangiovese.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Lunga macerazione con le bucce. Deléstage e pressatura soffice. Affinamento di almeno 2 anni in botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Al naso evidenza profumi di frutta rossa matura con una piacevole speziatura dalle note vanigliate. In bocca risulta pieno, avvolgente, persistente e con un tannino ben integrato.



Abbinamenti

Arrosti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

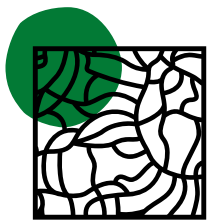
Si consiglia di servirlo 18/20°.



Il 1977 per noi è una data indimenticabile.
È l'anno della nostra prima vinificazione.

Per celebrarlo abbiamo creato una linea di vini pensata per il mercato Ho.Re.Ca.: la linea 'settantase77e.

La linea è composta da 6 vini a cui 6 coppie di creativi hanno dato vita, permettendo loro di raccontarsi in prima persona attraverso quei dettagli distintivi che fanno di Ripatransone una terra così speciale.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Biologica

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
[#cantinadeicolliripani](https://www.colliripani.com) - [colliripani.com](https://www.colliripani.com)

Falerio Pecorino DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Pecorino.

Produzione media ettaro

8/9 t. di uva.

Vinificazione

Selezione delle uve e vendemmia in cassette.
Pressatura soffice, fermentazione termo-
condizionata, maturazione in assenza di
ossigeno in vasche di acciaio e lunghi periodi
di contatto con fecce fini.

Abbinamenti

Ideale con arrosti di pesce ed anche con
formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo ad una temperatura
di 12/14 gradi.



Falerio Pecorino è il frutto buono di una terra
coltivata con rispetto, in un ciclo continuo
dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO
DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N. 12171151
VINO BIOLOGICO





cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.



Linea Biologica

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
[#cantinadeicolliripani](https://www.cantinadeicolliripani.com) - [colliripani.com](https://www.colliripani.com)

Marche IGT Passerina

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Abbinamenti

Ideale con piatti a base di pesce,
primi piatti leggeri.

Passerina è il frutto buono di una terra
coltivata con rispetto, in un ciclo continuo
dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Produzione media/ettaro

7/8 t. di uva.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo ad una temperatura
di 10/12 gradi.

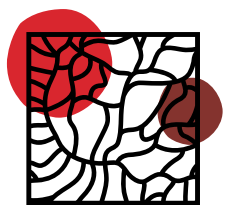


ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO
DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N. 12171151
VINO BIOLOGICO

Vinificazione

In assenza di bucce, con debourbage dei
mosti a temperatura controllata.





cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Biologica

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
[#cantinadeicolliripani](https://www.cantinadeicolliripani.com) - [colliripani.com](https://www.colliripani.com)

Rosso Piceno DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Montepulciano e Sangiovese

Abbinamenti

Antipasti, primi e grigliate di carne.

Rosso Piceno è il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Produzione media ettaro

8/9 t. di uva.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18/20 gradi.

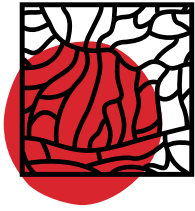
Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Macerazione prefermentativa a freddo e fermentazione con le bucce.



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO
DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N. 12171151
VINO BIOLOGICO





cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.



Linea Biologica

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Marche IGT Sangiovese

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Sangiovese.

Abbinamenti

Antipasti, primi e grigliate di carne.

Sangiovese è il frutto buono di una terra coltivata con rispetto, in un ciclo continuo dove far bene regala il meglio che c'è nel bere.

Produzione media ettaro

9/10 t. di uva.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18/20 gradi.



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO
DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N. 12171151
VINO BIOLOGICO

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Macerazione prefermentativa a freddo e fermentazione con le bucce.





cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Bollicine

Spumantizzato da TV 244-IT per:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
[#cantinadeicolliripani](https://www.cantinadeicolliripani.com) - [colliripani.com](https://www.colliripani.com)

Olimpus

Vino Spumante Passerina Brut

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Vinificazione

Raccolta manuale a fine settembre.

Caratteristiche organolettiche

In assenza di bucce, con debourage dei mosti
e fermentazione a temperatura controllata.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 5/6°C.

Vino spumante ottenuto dalla selezione
di uve passerina elaborate con metodo
Martinotti lungo. Dal colore giallo
paglierino con perlage fine e persistente.
Al naso risulta fruttato con sentori di frutti
a pasta gialla e delicate note floreali.
Ideale con antipasti a base di pesce e
aperitivi in genere.





cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 3

Falerio DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Trebbiano, Pecorino, Passerina, Vermentino,
Chardonnay, Malvasia.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.



Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice
con debourbage dei mosti e fermentazione
a temperatura controllata. Permanenza sulle
fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi
verdognoli. Al naso risulta complesso con
sentori di frutta esotica e fiori bianchi.
Buona mineralità ed acidità.

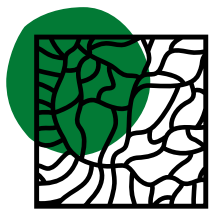
Abbinamenti

Ideale con arrosti di pesce e carni bianche.



Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 9

Falerio Pecorino DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e comuni limitrofi.

Vitigni

Pecorino.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

8/9 t di uva.



Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debourbage dei mosti, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in assenza di ossigeno in vasche di acciaio e lunghi periodi di contatto con fecce fini.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, persistente, fine, con sentori di frutta fresca e fiori di agrumi. Al gusto è fruttato, molto sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza.

Abbinamenti

Abbinamento ideale con arrosti di pesce e formaggi a pasta molle.



Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 1

Marche IGT Passerina

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Passerina.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

10/11 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice
con debourbage dei mosti e fermentazione
a temperatura controllata. Permanenza sulle
fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, profumo floreale e
fruttato con note di mela verde. In bocca è
secco, morbido e di buon corpo.

Abbinamenti

Antipasti e primi piatti leggeri a base di
pesce.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°.





cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 5

Marche IGT Trebbiano

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e comuni limitrofi

Vitigni

Trebbiano toscano bianco.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

11/12 t di uva.



Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice
con debourbage dei mosti e fermentazione
a temperatura controllata. Permanenza sulle
fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino tenue. Profumo
intenso fruttato e floreale, con note di fiori
bianchi e frutta a pasta gialla. Al palato è
sapido, pieno di pronta beva.

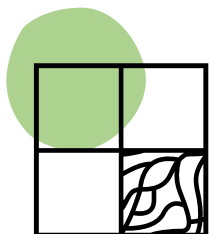
Abbinamenti

Antipasti e piatti di pesce.



Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Imbottigliato e distribuito da:

La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 7

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Zona di produzione

Area di produzione del Verdicchio.

Vitigni

Verdicchio.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

9/10 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debourbage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Note fresche, agrumate, di frutta gialla (pesca e banana) e mandorla segnano il profilo olfattivo. Al palato è morbido, corposo, sapido e persistente.

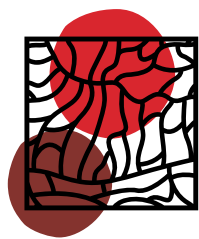
Abbinamenti

Antipasti, primi piatti, carni bianche ed in particolare pesce.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 10/12°.





cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 8

Rosso Piceno DOC Superiore

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e comuni limitrofi.

Vitigni

Montepulciano e Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

7/8 t di uva.

Vinificazione

Selezione particolare delle uve e raccolta in cassette. Lunga macerazione con le bucce. Deléstage e pressatura soffice. Affinamento di almeno 2 anni in botti di rovere di Slavonia

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi granata.
I profumi sono fini e complessi con note di confettura, cioccolato e liquirizia. Al gusto è morbido, avvolgente e persistente.
Raffinata ed elegante la trama tannica.

Abbinamenti

Arrosti di carne e formaggi stagionati.



Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 18/20°.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 2

Marche IGT Sangiovese

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

10/11 t di uva.

Vinificazione

Selezione delle uve, lunga macerazione,
deléstage e pressatura soffice.

Caratteristiche organolettiche

Coloro rosso rubino brillante. Profumo
intenso, fruttato con note di frutti rossi quali
ciliegia e visciola. In bocca risulta armonico,
piacevole, persistente e di pronta beva.

Abbinamenti

Data la delicatezza dei tannini, può essere
consumato a tutto pasto.



Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 14/16°.



cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.

Linea Colli Ripani

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy - info@colliripani.com
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Capitolo n. 6

Marche IGT Rosato

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e comuni limitrofi.

Vitigni

Sangiovese.

Tipologia di raccolta

Manuale.

Produzione media/ettaro

10/11 t di uva.

Vinificazione

Criomacerazione breve delle uve Sangiovese
e successiva vinificazione in bianco con
pressatura soffice e debourbage dei mosti
controllando la temperatura.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosa tenue brillante. Profumo fruttato
con note di pesca a polpa bianca e fragola.
Gusto fruttato e armonico.

Abbinamenti

Primi piatti al pomodoro, zuppe di pesce e
carni.



Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°.