



L U C C H E T T I





Here, we set down our roots. Morro d'Alba, in the province of Ancona, in the Marche, lies ten kilometres from the Adriatic Sea. Here, the climate can be harsh. Humidity emphasises the conditions with excessive heat in the summer and heavy snowfall in winter. The area is marked by the undulating hills which roll down towards the sea. The soils are fertile, generous and as pliable as the clay they are made of. The area's indigenous grape variety, Lacrima di Morro d'Alba, prospers here. This is where the Lucchetti family put down its roots.

Qui abbiamo messo radici

Morro d'Alba. Entroterra della provincia di Ancona. Dieci chilometri dal mare Adriatico. Il clima può essere severo, l'umidità accentua i fenomeni: molto caldo d'estate, nevicate abbondanti in inverno. Ma il territorio è baciato dal disegno irripetibile delle colline, che scendono al mare. E la campagna è fertile, generosa, plasmabile come l'argilla di cui è fatta. Qui prospera il vitigno autoctono Lacrima di Morro d'Alba. E qui la famiglia Lucchetti ha messo radici.



Armando Lucchetti



Mariasole e Mario Lucchetti



Paolo Lucchetti

Generazioni

“La roccia sulla quale ho costruito la mia esistenza di contadino è questa famiglia che mi circonda. È stato mio babbo Armando ad insegnarmi che, senza una famiglia, per un uomo di campagna è difficile arrivare a grandi risultati. Fu proprio dalle radici di mio padre che io costruii le mie, piantate su una solida roccia. Ed è proprio questo che ho insegnato ai miei figli e che loro insegneranno ai nipoti.”

Mario Lucchetti

Generations. “The life as a farmer that I have constructed is anchored on the family that surrounds me. It was my father, Armando, who taught me that, without a family, a man who works the land will find it hard to have great results. It was from my father’s roots that I built my own, planted on a solid base. This is what I have taught my sons and what they in turn teach their children”.

Mario Lucchetti



Il senso delle cose

“Posso solo raccontare la mia storia. Posso parlare di me, di mio padre, dei miei figli e dei loro figli. Della nostra terra. Questo è il senso di tutto. E in questo anche la Lacrima ha senso, ha valore, ha la sua forza”

Mario Lucchetti

La Storia

Babbo Armando era un mezzadro e soprattutto un esperto innestatore. Gli aveva insegnato questo mestiere un vecchio qui del paese, proseguendo la tradizione che si tramandava da generazioni e generazioni. Allora era davvero un'arte, si innestavano alberi da frutto, gelsi e in marzo e aprile si innestavano anche le viti e tutti lo chiamavano quando avevano necessità. C'era da imparare da babbo... Il 90% delle viti di Lacrima piantate sono state innestate da lui. Era molto abile e preciso e questa passione dai campi la portava anche in cantina. "Il mio mondo è tutto qui" diceva "intorno a questa famiglia, questa terra e fra gli odori di questa cantina".

L' Amore

Babbo era un uomo molto dedito al suo lavoro, dapprima mezzadro, poi esperto innestatore e coltivatore delle proprie terre. Fu il primo, lui, a credere in questo vitigno autoctono, selezionando e poi innestando con parsimonia e dedizione per ottenere la migliore qualità. Caparbio ed onesto nella sua passione, sempre attento e scrupoloso alle sue viti. È con questo spirito che ho cercato di far crescere i miei figli e mi auguro che anche loro siano in grado di trasmettere ai loro figli l'amore per questo mestiere di vignaiolo. Un amore che io sono riuscito a trasmettere a Paolo, il più piccolo dei miei figli, stimolandolo ogni giorno, ora facendogli guidare il trattore, quando era un bambino, ora portandolo con me nella vigna per fargli comprendere il prima possibile le mille sfumature che regolano questo meraviglioso habitat.

La Terra

Del resto anche mio babbo aveva fatto così con me, anche se, quando io ero un ragazzino, di vigne intorno alla casa ne avevamo davvero poche. Anche negli anni '50 quando non c'erano i vigneti, ma soltanto dei "filoni", filari di viti che correvano da un pioppo all'altro a inframmezzare i campi di grano e granturco, lui un po' di Lacrima la innestava sempre e poi una botticella piccola se la faceva. La imbottigliava da solo e poi quando si facevano le cene la tirava fuori e diceva sempre che ne valeva la pena perché con un'uva così profumata il vino veniva veramente buono. Questa passione per il vino Lacrima con gli anni si è consolidata, anche attraverso le vendemmie, che sono momenti meravigliosi durante i quali la famiglia si riunisce e vive intensamente la campagna, le vigne, la terra.

History. My father Armando was a tenant farmer and above all, an expert at grafting. An old man in the village had taught him this skill which had been passed down for generations. At that time, it really was an art, trees were grown from fruit and mulberries and in March and April vines were also grafted. Everyone called upon him when they needed his services. There was something to be learnt from my father. Ninety percent of the Lacrima vines planted were grown by him. He was very skilled and precise in his work and his passion for working the land also continued in the cellar. "My world is here", he said, "with this family, with this land and surrounded by the smells of this winery". **Love.** Father was very committed to his work, firstly as a tenant farmer and then as an expert grafter and farmer of his own land. He was the first to believe in this indigenous grape variety. He made a selection of the vines and planted them sparingly to obtain very high quality grapes. Stubborn, passionate and always attentive, he worked scrupulously with his vines. This is the spirit I have tried to pass down to my sons and I hope that they are able to foster a passion for the wine-making profession in their children. I was able to pass this passion on to my son Paolo, the youngest of my sons, by stimulating him every day, every hour, by making him drive the tractor when he was younger and then by taking him into the vineyards with me to make him understand at an early age the thousands of nuances that influence this marvellous habitat. **The Land.** My father treated me in the same way as I treated Paolo, even if we really had very few vines around our home when I was a boy. In the 1950s where there were no vineyards but only rows of vines which ran from one poplar tree to the next, between the fields of corn and maize, he still planted a small amount of Lacrima vines and made wine in a small barrel. He bottled it himself and would pull it out at dinners saying that it was worth trying as such an aromatic grape produced excellent wines. This passion for the Lacrima grape grew with each harvest. This was a time when the family would come together and really experience the countryside, the vines and the land.



La Lacrima di Morro d'Alba

Nel 1167, durante l'assedio di Ancona, quando dimorava nel castello di Morro d'Alba, Federico Barbarossa bevve vino prodotto da uva Lacrima. Il Lacrima di Morro d'Alba è un vitigno autoctono marchigiano antichissimo. Viene coltivato esclusivamente in alcuni comuni delle colline di Ancona, nella zona di Morro d'Alba. Predilige i terreni collinari argillosi e sabbiosi, ricchi di minerali, molto permeabili e profondi. Necessita di buona insolazione e buona ventilazione. Ha bacca rossa ed elevata vigoria, con produttività buona e costante. L'acino, quando è maturo, trasuda goccioline di succo che sembrano lacrime. Da qui il nome.

In 1167 during the siege of Ancona, Federico Barbarossa who lived in the castle of Morro d'Alba drank wine made of Lacrima grapes. The Lacrima di Morro d'Alba is an ancient indigenous variety of the Marche region. It is grown in only a handful of villages on the hills of Ancona in the area of Morro d'Alba. The vine prefers hilly areas with clayey and sandy soils which are rich in minerals, very permeable and deep. Lacrima needs a great amount of sunlight and ventilation. It is a black grape variety which gives good, consistent yields. When the grapes are mature they sweat droplets of juice which resemble tears hence the name "lacrima" which means "tear" in Italian.





Lacrima di Morro d'Alba,
buon segno.



Lacrima di Morro d'Alba

Il nostro Lacrima di Morro d'Alba è la tipica espressione di questo antico vitigno. Il caratteristico color rosso rubino, il gusto e i suoi inconfondibili profumi lo rendono unico e originale tra i vini a bacca rossa.

Prima annata di produzione: 1991.

Numero bottiglie prodotte: 80.000 da 750 ml.

Tipo di uvaggio: Lacrima 100%.

Esposizione e altimetria: sud-est; 180/220 m.s.l.m.

Tipologia del terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Età media delle viti in produzione: 10/14 anni.

Resa di uva per ettaro: 90 qli.

Epoca di vendemmia: a maturazione fisiologica avvenuta.

Vasche di fermentazione: botti in acciaio da 80/100 qli.

Durata fermentazione: 8/14 giorni.

Fermentazione malo-lattica: avvenuta.

Affinamento: breve affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Longevità e modalità di conservazione: 2-3 anni se conservato correttamente lontano dalla luce, a temperatura fresca e costante.

Our Lacrima di Morro d'Alba expresses the tipicity of this ancient grape variety. The wine is a ruby colour and the bouquet is full of the unmistakable aromas which make this variety unique.

First year of production: 1991 - **Number of bottles produced annually:** 80,000 in 750 ml.

bottles Grape varieties: Lacrima 100% - **Aspect and elevation:** South-East, 180 - 220 m - **Soil**

Composition: medium density, quite clayey - **Training system:** Guyot - **Average age of vines:** 10/14 years - **Yield per hectare:** 9 tonnes - **Harvest period:** once the grapes have reached physical maturity - **Fermentation vessels:** steel vats of 8 - 10 tonnes - **Duration of fermentation:** 8 - 14

days - **Malolactic fermentation:** yes - **Maturation:** brief period of maturation in the bottle - **Alcohol content:** 13% vol. - **Serving temperature:** 16 - 18 °C. - **Aging potential and storage conditions:** 2-3 years if conserved correctly, away from light and at a constant cool temperature

Lacrima di Morro d'Alba Superiore Guardengo

L'uva migliore nasce ogni anno nel nostro più antico vigneto: il Guardengo. Il microclima, il territorio, le rese bassissime danno modo a questa vecchia vigna di esprimere la massima eccellenza del lacrima.

Prima annata di produzione: 1997.
Numero bottiglie prodotte: 10.000 da 750 mL.
Tipo di uvaggio: Lacrima 100%.
Esposizione e altimetria: sud-est a sud ovest; 180/220 m.s.l.m.
Tipologia del terreno: medio impasto ricco di potassio e povero di ferro.
Sistema di allevamento: Guyot.
Età media delle viti in produzione: 40 anni.
Resa di uva per ettaro: 60 qli.
Epoca di vendemmia: a maturazione fisiologica avvenuta.
Vasche di fermentazione: botti in acciaio da 50 qli.
Durata fermentazione: 21/30 giorni.
Fermentazione malo-lattica: avvenuta.
Affinamento: permanenza in botte e lungo affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica: 14%vol.
Temperatura di servizio: 16/18 °C.
Longevità e modalità di conservazione: 5-8 anni se conservato correttamente lontano dalla luce, a temperatura fresca e costante.

The best grapes from each harvest are found in our oldest vineyard, Il Guardengo. The microclimate, location and low yields of this vineyard allow these old vines to give the highest quality Lacrima grapes. **First year of production:** 1997 - **Number of bottles produced annually:** 10,000 in 750 mL bottles - **Grape varieties:** Lacrima 100% - **Aspect and elevation:** South-East, 180 - 220 m - **Soil Composition:** medium density, rich in potassium and low in iron - **Training system:** Guyot - **Average age of vines:** 40 years - **Yield per hectare:** 6 tonnes - **Harvest period:** once the grapes have reached physical maturity - **Fermentation vessels:** steel vats of 5 tonnes **Duration of fermentation:** 21 - 30 days - **Malolactic fermentation:** yes - **Maturation:** the wine is kept in large barrels and then fined in bottles - **Alcohol content:** 14% vol. - **Serving temperature:** 16 - 18 °C. **Aging potential and storage conditions:** 5 - 8 years if conserved correctly, away from light and at a constant cool temperature



Lacrima di Morro d'Alba Mariasole

Dall'antica tradizione della nostra famiglia nasce solo nelle annate migliori il Mariasole, una nuova lacrima frutto di un particolare processo di appassimento delle uve. Così Mariasole apre le porte al futuro con innovazione e raffinatezza pronta a soddisfare i gusti più esigenti e ad accompagnare le deliziose pietanze della vostra tavola.

Prima annata di produzione: 2007.
Numero bottiglie prodotte: 3.000 da 750 mL.
Tipo di uvaggio: Lacrima 100%.
Esposizione e altimetria: sud-est a sud ovest; 180/220 m.s.l.m.
Tipologia del terreno: medio impasto ricco di potassio e povero di ferro.
Sistema di allevamento: Guyot.
Età media delle viti in produzione: 35 anni.
Resa di uva per ettaro: 60 qli.
Epoca di vendemmia: a maturazione fisiologica avvenuta e appassimento in fruttaiolo per 120 giorni.
Vasche di fermentazione: botti in acciaio da 50 qli.
Durata fermentazione: 50 giorni.
Fermentazione malo-lattica: avvenuta.
Affinamento: permanenza in botte poi lungo affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica: 16,5% vol.
Longevità e modalità di conservazione: 8-10 anni se conservato correttamente lontano dalla luce, a temperatura fresca e costante.

Our Mariasole wine is made in only the best vintages and is a very new type of Lacrima produced using one of the traditions of our family - by drying the grapes. Mariasole therefore opens the door to a future with originality and elegance, ready to satisfy the most demanding of tastes and able to marry complex dishes. **First year of production:** 2007 - **Number of bottles produced annually:** 3,000 in 750 mL bottles - **Grape varieties:** Lacrima 100% - **Aspect and elevation:** South-East, 180 - 220 m **Soil Composition:** medium density rich in potassium and low in iron - **Training system:** Guyot **Average age of vines:** 35 years - **Yield per hectare:** 6 tonnes - **Harvest period:** once the grapes have reached physical maturity they are harvested and then placed in the fruit drying loft for 120 days **Fermentation vessels:** steel vats of 5 tonnes **Duration of fermentation:** 50 days - **Malolactic fermentation:** yes - **Maturation:** the wine is kept in large barrels and then left to fine for a long period in bottles - **Alcohol content:** 16,5% vol. - **Aging potential and storage conditions:** 8-10 years if conserved correctly, away from light and at a constant cool temperature



Passito di Lacrima di Morro d'Alba



Il nostro Passito proviene dalle nostre uve Lacrima migliori, selezionate a mano nei nostri più datati vigneti, vinificate dopo tre mesi di appassimento nei nostri locali. Viene prodotto con dedizione e passione che ne esaltano le sue qualità.

Prima annata di produzione: 2006.
Numero bottiglie prodotte: 1.500 da 500 ml .
Tipo di uvaggio: Lacrima 100%.
Esposizione e altimetria: sud-est a sud ovest; 180/220 m.s.l.m.
Tipologia del terreno: ricco di potassio, povero di ferro.
Sistema di allevamento: Guyot.
Età media delle viti in produzione: 40 anni.
Resa di uva per ettaro: 60 qli.
Epoca di vendemmia: a maturazione fisiologica avvenuta e appassimento 120 giorni.
Vasche di fermentazione: botti in acciaio da 15 qli.
Durata fermentazione: 50 giorni.
Fermentazione malo-lattica: avvenuta.
Affinamento: permanenza in botte.
Gradazione alcolica: 14,5%vol.
Temperatura di servizio: 16/18 °C.
Longevità e modalità di conservazione: 5-7 anni se conservato correttamente lontano dalla luce, a temperatura fresca e costante.

Our passito wine is made from the best Lacrima grapes. These are chosen by hand from the vineyards which are most suitable and then fermented after 3 months of drying in the fruit drying loft. Our passito is made with passion and dedication which enhance its quality. **First year of production:** 2006 - **Number of bottles produced annually:** 1,500 in 500 ml. bottles - **Grape varieties:** Lacrima 100% - **Aspect and elevation:** South-East, 180 - 220 m - **Soil Composition:** rich in potassium, low in iron - **Training system:** Guyot - **Average age of vines:** 40 years - **Yield per hectare:** 6 tonnes - **Harvest period:** once the grapes have reached physical maturity they are harvested and then placed in the fruit drying loft for 120 days - **Fermentation vessels:** steel vats of 1,5 tonnes **Duration of fermentation:** 50 days **Malolactic fermentation:** yes - **Maturation:** in large barrels - **Alcohol content:** 14,5% vol. - **Serving temperature:** 16 - 18 °C. **Aging potential and storage conditions:** 5-7 years if conserved correctly, away from light and at a constant cool temperature

Grappa di Lacrima di Morro d'Alba



Dalle migliori vinacce residue della vinificazione del vino Lacrima si ottiene un distillato che conserva il carattere di fruttato e freschezza proprio del vitigno lacrima.

Numero di bottiglie prodotte: 3.300.
Alcool etilico: 40%.
Alcool metilico: 360 mg/100 ml A.s.
Rame: 0.50 mg/L.
Vinacce utilizzate: vinacce di uva Lacrima.
Periodo di distillazione: novembre.
Sistema di distillazione: discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.
Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Our grappa is made from the best marcs left at the end of the wine-making process. This distilled spirit maintains the fruity character and freshness of the lacrima variety. **Number of bottles produced annually:** 3,300 - **Ethyl alcohol:** 40% - **Methyl alcohol:** 360 mg/100 ml - **Copper:** 0.50 mg/L. - **Marcs used:** marcs from Lacrima grapes - **Period of distillation:** November - **Distillation:** discontinuous distillation with copper stills - **Colour:** colourless - **Bouquet:** intense and elegant aromas
Palate: mellow with notes of roses - **Serving temperature:** 10 - 12 °C.



Il Verdicchio dei Castelli di Jesi

Il nome "Verdicchio" deriva dal particolare colore dell'acino, che conserva una bella tonalità di verde anche a maturazione avvenuta. Si tratta di un vitigno a bacca bianca autoctono delle Marche con particolare concentrazione nella zona dei Castelli di Jesi. In questo territorio il vitigno trova la massima espressione qualitativa, tanto da essere utilizzato per la produzione sia di vini freschi e di pronta beva, sia vini molto strutturati e capaci di notevole longevità.

The name "Verdicchio" comes from the very particular colour of the grapes which remain green, even when ripe. Verdicchio is a white grape variety, indigenous to the Marches and almost exclusively produced in this region especially around the area of Castelli di Jesi. In this area, the variety gives its best and is used to make fresh, easy-drinking wines as well as full-bodied wines which may be aged for many years.



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Morro d'Alba non è solo Lacrima ma anche Verdicchio. Nei nostri vigneti baciati dal sole l'uva raccolta a mano viene vinificata nel modo classico per far esprimere al meglio la sua tipicità.

Prima annata di produzione: 1991.
Numero bottiglie prodotte: 30.000 da 750 ml.
Tipo di uvaggio: Verdicchio 100%.
Esposizione e altimetria: sud- est; 180/220 m.s.l.m.
Tipologia del terreno: medio impasto tendente all'argilloso.
Sistema di allevamento: Guyot.
Età media delle viti in produzione: 10/14 anni.
Resa di uva per ettaro: 90 qli.
Epoca di vendemmia: a maturazione fisiologica avvenuta.
Vasche di fermentazione: botti in acciaio da 80/100 qli.
Fermentazione malo-lattica: non avvenuta.
Modalità e durata dell'affinamento: breve affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica: 12,5%vol.
Longevità e modalità di conservazione: 2-3 anni se conservato correttamente lontano dalla luce, a temperatura fresca e costante.

Morro d'Alba, besides being within the Lacrima appellation, is also part of the Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico area. The grapes harvested by hand in our sun-kissed vineyards are turned into wine using traditional methods which bring out the best in the variety. **First year of production:** 1991 - **Number of bottles produced annually:** 30,000 in 750 ml. bottles **Grape varieties:** Verdicchio 100% - **Aspect and elevation:** South-East, 180 - 220 m - **Soil Composition:** medium density, rather clayey - **Training system:** Guyot - **Average age of vines:** 10-14 years - **Yield per hectare:** 9 tonnes - **Harvest period:** once the grapes have reached physical maturity - **Fermentation vessels:** steel vats of 8 - 10 tonnes - **Malolactic fermentation:** no - **Maturation:** brief period of maturation in the bottle - **Alcohol content:** 12.5%vol. - **Aging potential and storage conditions:** 2-3 years if conserved correctly, away from light and at a constant cool temperature



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Prodotto e selezionato nel cuore dei nostri vecchi vigneti è la tipica espressione del Verdicchio. Prodotto con un antico clone di Verdicchio, vengono lavorati solo pochi ettolitri ogni anno per un'altissima qualità.

Alcool svolto per distillazione (metodo ceo): 13,5% vol ml/ml.
Prima annata di produzione: 2001.
Numero bottiglie prodotte: 5.000 da 750 ml.
Tipo di uvaggio: Verdicchio 100%.
Esposizione e altimetria: sud- est; 180/220 m.s.l.m.
Tipologia del terreno: medio impasto tendente all'argilloso.
Sistema di allevamento: Guyot.
Età media delle viti in produzione: 35 anni.
Resa di uva per ettaro: 60 qli.
Epoca di vendemmia: a maturazione fisiologica avvenuta.
Vasche di fermentazione: botti in acciaio da 50 qli.
Durata fermentazione: 21 giorni.
Fermentazione malo-lattica: non avvenuta.
Modalità e durata dell'affinamento: breve affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Longevità e modalità di conservazione: 5-7 anni se conservato correttamente lontano dalla luce, a temperatura fresca e costante.

Produced from grapes selected in the heart of our oldest vineyards, the Superiore is a great expression of the potential of the Verdicchio grape. Produced from an ancient clone of Verdicchio, only a very small amount of this wine is made each year in order to guarantee a level of very high quality. **First year of production:** 2001 - **Number of bottles produced annually:** 5,000 in 750 ml. bottles - **Grape varieties:** Verdicchio 100% - **Aspect and elevation:** South-East, 180 - 220 m - **Soil Composition:** medium density, rather clayey **Training system:** Guyot - **Average age of vines:** 35 years - **Yield per hectare:** 6 tonnes **Harvest period:** once the grapes have reached physical maturity - **Fermentation vessels:** steel vats of 5 tonnes - **Duration of fermentation:** 21 days - **Malolactic fermentation:** no **Maturation:** brief maturation in the bottle - **Alcohol content:** 13.5%vol. - **Aging potential and storage conditions:** 5-7 years if conserved correctly, away from light and at a constant cool temperature.



Le persone

In ogni goccia del nostro vino c'è un po' del talento, del lavoro e dell'amore di ciascuno di noi. Grazie.

The People.

In every drop of our wine contains part of the talent, work and love of every member of our team.



Mario Lucchetti

Mi sento radicato in questo territorio e le mie radici, dalle quali traggio energia, sono i miei figli, i miei nipoti e le mie vigne.

Mario Lucchetti. I feel bonded to these soils and my roots, from which I draw my energy, are my children, my grandchildren and my vines.



Paolo Lucchetti

Mi sembrano passati mille anni... quando mio nonno mi portava con se sul trattore... "mi raccomado Paolo non toccare niente!"

Paolo Lucchetti. It seems like a thousand years have passed since my grandfather would take me on his tractor... "Paolo, don't touch anything!"



Alberto Mazzoni

Enologo e amico di famiglia

Ho sempre creduto nel rispetto e nell'onestà di questo lavoro e nella potenzialità di questo antico vitigno.

Alberto Mazzoni. Oenologist and family friend. I have always believed in the honour and honesty of this job and in the potential of this old vineyard.



Teresa Pellegrini

Non ho mai avuto voglia di muovermi troppo da questa campagna. È più forte di me, io sono fatta così, tutta vigna e famiglia.

Teresa Pellegrini. I've never had much desire to leave this spot. I can't resist. That's just how I am, I'm all about family and vines.



Loretta Lucchetti

Il profumo di queste dolci colline e i filari delle viti e degli ulivi sono sempre stati per me segni di un lavoro in armonia con la natura.

Loretta Lucchetti. The smell of these rolling hills and the rows of vines and olive trees for me have always been a sign of this work is in harmony with nature.



Tiziana Noce

Mi sono innamorata subito di questi luoghi e i suoi terreni coltivati, belli come giardini, sono pieni di straordinaria poesia.

Tiziana Noce. I fell in love with this place and its vineyards that look just like gardens immediately. They're brimming with an extraordinary poetry.



Simone Ortolani

Addetto alla cantina

Qui da noi, senza il vino e la sua gente, non ci sarebbero le case, i paesi e nemmeno le colline.

Simone Ortolani. Cellar assistant. Here, without wine and the people who work with it, there would be no houses, villages or even hills.



Massimo Curzio

Addetto alle vigne

Mi appassiona lavorare in mezzo a queste vigne, tenerle pulite e ben curate.

Massimo Curzio. Vinedresser. I love working in the middle of these vineyards, keeping them tidy and well-kept.

LUCCHETTI

AZ. AGR. MARIO LUCCHETTI - VIA S. MARIA DEL FIORE, 17 - 60030 MORRO D'ALBA (AN) - ITALIA
TEL./FAX +39 0731 63314 - INFO@MARIOLUCCHETTI.IT - WWW.MARIOLUCCHETTI.IT



A CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1234/07



AZIENDA ASSOCIATA
www.lmtdoc.it

