

С 1955 года 



*Любовь к земле
Любовь к земле
страсть к вину*



История Традиция и Современная технология Предприятие :

Сельскохозяйственная фирма Ла Фонтурсия расположена поблизости от исторического центра Рипатрансоне. Одного из самых древних и характерных мест в Пичено, богатого исторической памятью и средневековым очарованием. Название Ла Фонтурсия происходит от древнего населения Тушио ,проживавшего в нашей местности в крепости, расположенной рядом с источником воды номеа,обладающей лечебными качествами. В то время имеющий название Источник Тушев. Отсюда происходит название нашей местности Ла Фонтурсия Семья Веччья передает старинное призвание к производству вина от отца к сыну; Мария Филиппо и Джанмарко на протяжении тридцати лет используют органические методы земледелия.

Фирма расположена на юго-востоке, в 3км. От Адриатического моря, на высоте 500м. И недалеко от Сибилинских гор, имеет идеальное расположение для естественного выращивания винограда.

Холмистая поверхность и морские бризы способствуют прохладному и умеренному климату, который в соединении с плодородной и щебнистой почвой, дает правильный педоклиматический баланс, идеально подходящий для выращивания лозы



La Fontursina



Marche Passerina

Indicazione Geografica Tipica

BIOLOGICO



Donna Bianca





С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Donna Bianca Marche Passerina



PASSERINA IGT - BIO

100% Passerina
Vol. 12,50%

Урожай 2018

Произведено из винограда получившего наименование
от древних греков «золотой виноград».

Географическое нахождение :расположено на адриатическом побережье на холмах Пичено. Растет в микроклимате характеризуемом морскими бризами и окружением Аппенинских гор.

Это белое вино с сухим и полным вкусом с приятным цветочным ароматом.

Сочетается оптимальным образом с рыбными блюдами, белым мясом и сырами. Рекомендуемая температура подачи 14°C



www.ccpb.it
info@ccpb.it

CONTROLLATO
E CERTIFICATO
DA CCPB srl

OPERATORE CONTROLLATO N. [A|W|0|2]

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009

AGRICOLTURA UE

PRODOTTO BIOLOGICO



La Fontursa



Marche Rosato

Indicazione Geografica Tipica



Corbezzolo



75cl e 70mm



С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Corbezzolo

Marche Rosato

ROSATO IGT

60% Montepulciano
40% Sangiovese
Vol. 12,50%

Урожай 2018

Чтобы предложить вам удовольствие дегустировать молодое и свежее вино как наше Корбеццоло, мы выбрали сорта винограда Санджовезе и Монтепульчано из органического земледелия, винифицированные без виноградской кожуры, для получения таким образом вина с ярким цветом и интенсивным ароматом.

Благодаря своей легкой и игристой натуре, Корбеццоло сможет преобразовать ваш импровизированный ужин в праздник и быть лучшим сопровождением для ваших вкуснейших блюд.

Подаваемый холодным придает необычный оттенок аперитивам.





С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Fontursio Rosso Piceno



ROSSO PICENO DOC - BIO

60% Montepulciano
40% Sangiovese
Vol. 13,00%

Урожай 2017/16/15/14

Район Фонтурсия, на высоте 500 м. и всего в 5 км от моря, имеет почву свежую и щебнистую, с отличным воздействием солнца. Это всегда считалось идеальной землей для выращивания сортов винограда Санджовезе и Монтепульчано, из которых получается крепкое вино с уверенным характером. Благодаря древней культуре «кантина» и органическому сельскому хозяйству, сегодня мы можем предложить вам это красное вино с интенсивным ароматом, рубиново-красного цвета, которое великолепно сопровождает вкусные первые блюда и мясные блюда. Его следует подавать при комнатной температуре.



www.ccpb.it
info@ccpb.it

CONTROLLATO
E CERTIFICATO
DA CCPB srl

OPERATORE CONTROLLATO N. [A|W|0|2]

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009

AGRICOLTURA UE

PRODOTTO BIOLOGICO




LA MONTURSA
CANTINA

Crivellino



Passerina 

Indicazione Geografica Tipica 



С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Passerina 
PASSERINA DOC - BIO

100% Passerina
Vol. 12,50%

Урожай 2018

Произведено из винограда получившего наименование
от древних греков «золотой виноград».

Географическое нахождение :расположено на адриатическом побережье на холмах
Пичено. Растет в микроклимате характеризуемом морскими бризами и окружением
Аппенинских гор.

Это белое вино с сухим и полным вкусом с приятным цветочным ароматом.
Сочетается оптимальным образом с рыбными блюдами, белым мясом и сырами.
Рекомендуемая температура подачи 14°C

*Чтобы сопроводить с гармонией образ Кривелли, мы используем необычное закрытие
воска, чтобы дать престиж этому ценится вино и художника.*

*Название этого выбора "кривеллино" происходит от художника Карло Кривелли жил в
1400/500 на нашей территории и его (елеватура) художественные мы находим его также
в наших вин, которые хотят рассказать ссылку на нашу землю.*



На этикетке:

Сан-Джорджо является темпера и Золотая живопись на столе Карло Кривелли
(художник очень дорогой на нашу территорию) от 1472 и хранится в столичном
музее Нью-Йорка.



Crivellino



Pecorino



Denominazione di Origine Controllata





С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Pecorino



PECORINO DOC - BIO

100% Pecorino
Vol. 13,00%

Урожай 2018/17/16

Аутохтонные (местные, родные) сорта винограда из провинции Асколи Пичено, выращиваемые биологическим путем, с виноградником смотрящим на юг. Из избранного винограда получаем вино светло желтого цвета с золотым оттенком с фруктовым и цветочным ароматом с нотами дрожжей и белых фруктов. На вкус гармоничное и уравновешенное с приятной кислинкой. Отлично сочетается с типичными блюдами региона Марке, такими как оливы ал асколана, бродетто (рыбное блюдо), фриттюррой из рыбы и легким мясом.

Особенно приятно как аперитив.

Рекомендуемая температура подачи 16 ° C.

Чтобы сопроводить с гармонией образ Кривелли, мы используем необычное закрытие воска, чтобы дать престиж этому ценится вино и художника.

Название этого выбора "кривеллино" происходит от художника Карло Кривелли жил в 1400/500 на нашей территории и его (елеватура) художественные мы находим его также в наших вин, которые хотят рассказать ссылку на нашу землю.



На этикетке:

S. Michele Arcangelo da Polittico minore от автора Карло Кривелли
(художника, очень дорого для нашей территории) Лондон, Национальная галерея.





С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Rosso Piceno

Riserva ROSSO PICENO DOC

60% Montepulciano
40% Sangiovese
Vol. 13,50%

Урожай 2015/14/13

Из CRU сортов винограда Санджовезе и Монтепульчано получаем это Россо Пичено, которое выдерживается в дубовых бочках и затем разливается по бутылкам, отличается индивидуальностью и характером.

Благодаря древней культуре «кантина» и органическому сельскому хозяйству, сегодня мы можем предложить вам это красное вино с интенсивным ароматом рубиново-красного цвета, которое великолепно сопровождает вкусные первые блюда и мясные блюда. Его следует подавать при комнатной температуре.

Чтобы сопровождать с гармонией образ Кривелли, мы используем необычное закрытие воска, чтобы дать престиж этому ценится вино и художника. Название этого выбора "кривеллино" происходит от художника Карло Кривелли жил в 1400/500 на нашей территории и его (елеватура) художественные мы находим его также в наших вин, которые хотят рассказать ссылку на нашу землю.

На этикетке:

Мадонна на престоле с ребенком с алтаря Собора Асколи Пичено, от Карло Кривелли (художник очень дорогой для нашей территории) датировано около 1473 года. Красный фон показывает драгоценность и совершенство, как это вино с отличной одословной.





С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Montepulciano

Riserva MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano
Vol. 14,00%

Урожай 2017

Это вино является результатом тщательного отбора винограда Монтепульчано, из виноградных лоз смотрящих на юг на Адриатическом побережье.

Его полный и гармоничный вкус хорошо сочетается с вкусными первыми блюдами, зрелыми сырами и жаркими.

Рекомендуемая температура подачи 18 ° C.

Чтобы сопровождать с гармонией образ Кривелли, мы используем необычное закрытие воска, чтобы дать престиж этому ценится вино и художника.

Название этого выбора "кривеллино" происходит от художника Карло Кривелли жил в 1400/500 на нашей территории и его (елеватура) художественные мы находим его также в наших вин, которые хотят рассказать ссылку на нашу землю.

На этикетке:

Санта-Мария-Маддалена - картина написанная темперой и золотом на деревянной основе Карлом Кривелли (художник очень дорогой для нашей территории), датировано около 1476 года и хранящаяся в Монтефиоре делл'Асо в музее С. Франческо.





С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Passerina

PASSITO DOC

Vol. 14,50%

Урожай 2004

Это благородное сладкое вино, традиционное для семейства Веччья, пассито Рипатрансоне, полученное путем натуральной сушки винограда, исключительно сорта пассерина, на решётках, где остается до естественного высыхания. Отжимается традиционно 17 января на праздник Сант Антонио; Эти виноградные кисти снова отбираются, отжимаются и прессуются. Полученное сусло разливается в маленькие бочки из отборного дерева, где остается после ферментации не менее 12 месяцев при наличии материнского осадка, ценности необходимой для производителя пассито и потом отстаивается, для утончения вкуса, как минимум один год в бутылках.

Деликатес который сопровождается со структурированными сырами и сухой выпечкой.

Мы рекомендуем температуру подачи около 15 ° C.

Чтобы сопровождать с гармонией образ Кривелли, мы используем необычное закрытие воска, чтобы дать престиж этому ценится вино и художника.

Название этого выбора "кривеллино" происходит от художника Карло Кривелли жил в 1400/500 на нашей территории и его (елеватура) художественные мы находим его также в наших вин, которые хотят рассказать ссылку на нашу землю.

На этикетке:

Карло Кривелли (1435-1495), Мадонна делла Рондине, де Франско деи Зокколанти, Мателика (дэттейл) (апрель 1490), сюр-панно, 150,5 x 107,3 см, Национальная галерея, Лондрес.





С 1955 года

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Оливковое масло экстра вирджин итальянского оливкового масла

Cultivar - Leccino - Frantoio - Sargano

Однократный холодный отжим

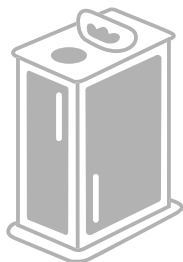
Полученное оливковое масло высшего качества непосредственно из оливок только механическими процессами.

Масляный резервуар герметично закрыт пробкой и носик (патент), присутствующий сбоку, это позволяет не сливать масло снаружи во время использования.

Это тонкий вкус и фруктовый нос.

Отлично подходит для салатов, рыбных блюд.

Нежная нить этого драгоценного масла украшает любое блюдо, которое не имеет чрезмерной структуры.



Фирменная жестяная банка 5л.



Графин капельный 300мл.



Cavalieri Crociati



Эксклюзивные этикетки
выгравированы вручную
из листа чистого серебра

Пробка имеет оттиск
Мальтийского креста,
гарантия качества



На этикетке представлены
8 гербов, различных языков
Крестоносцев

Этикетка представляет
символ Рыцарей Мальты

Этикетка представляет официальную
печать международной конфедерации
Крестоносцев

Вино из набора происходит от
биологического выращивания.
Выбор «Россо Пичено» Д.О.К. 1999
(из сортов винограда
Монтепульчано и Санджовезе).
Состаренное в бочках на 3 гл.
и 5 гл.

из трех различных типов дуба в
течение 9 месяцев. «Россо Пичено»
Д.О.К. 2000 (из сортов винограда
Монтепульчано и Санджовезе).
Состаренное в бочках на 3 гл. и 5 гл.
из трех различных типов дуба в
течение 6 месяцев.

Пассерина белое вино,
полученное из винограда
престижных лоз, в прошлом
называемых «золотой виноград».
Его географическое
происхождение локализуется на
Адриатическом побережье, на
холмах Пичено. Происходит от
биологического выращивания.
Белое вино желтого прозрачного
цвета с насыщенным вкусом и
приятным цветочным ароматом.

С 1955 года



Как к нам добраться
Регион Марке- Италия

Автострада А 14 выезд Гроттаммаре(АП)
направление на Запад в сторону Рипатрансоне

Ла Фонтурсия 1- Рипатрансоне АП-тел.+39 073591231



La Fontursia - C.da Fontursia, 1 - 63065 Ripatransone (AP) tel +39 073591231