

depuis 1955



*Amour pour la terre
et passion pour le vin*



Histoire, tradition et technologie moderne:

L'entreprise agricole La Fontursia est située non loin du centre historique de Ripatransone, une des plus anciennes et typiques petites villes du Piceno, riche en mémoires historiques et suggestions médiévales: le nom La Fontursia vient du vieux peuple Tuscio, peuple installé dans notre contrada vecu dans une forteresse située à côté d'une source d'eau réputée avoir des effets bénéfiques, appelée à l'époque source des Tusci.

De cela vient le nom de notre contrada Fontursia.

La famille Veccia a transmis l'ancienne tradition vinicole de père en fils: Maria, Filippo et Gianmarco depuis trente ans utilisent des méthodes de culture biologique.

L'entreprise exposée au sud est, à trois kilomètres de la mer Adriatique à 500 mètres de haut et près des monts Sibillini, a une position optimale pour la culture naturelle du vignoble.

Les profils des collines et les brises marines donnent lieu à un climat frais et temperé qui combiné à un terroir fertile et caillouteux, créent le juste équilibre pédoclimatique, idéal pour la culture de la vigne.



depuis 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Donna Bianca Marche Passerina



PASSERINA IGT - BIO

100% Passerina
Vol. 13,00%

Issu de raisin anciennement dénommé des antiques Grecs "raisin d'or".
L'origine géographique se repère du côté adriatique sur les collines du Piceno il prospère bercé du microclimat caractérisé des brises marines et des Appennini.

C'est un blanc du goût sec et complet, avec des arômes de tonalités des fleurs.
Partenaire idéal des amateurs de poisson, comme des viandes blanches et sur
beaucoup de fromages.

Très agréable pour apéritifs fins et de bon gout.

Température de service conseillée 14°.



depuis 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Corbezzolo Marche Rosato



ROSATO IGT

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

Pour vous offrir le Plaisir de boire un vin frais et jeune comme notre Corbezzolo, non avons choisi de raisin de sangiovese et Montepulciano provenant de cultures biologiques, vinifié sans écorces pour obtenir un vin d'une robe riche et brillante et aux arômes intenses.

Graçe à sa nature joyeuse et agréable, le Corbezzolo transformera un diner soudain en fête et en fait même le partenaire idéal des vos mets préférés.

Sa vivacité le met au rang des apéritifs fins et de bon goût.





depuis 1955 



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Fontursio Rosso Piceno



ROSSO PICENO DOC - BIO

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

La contrada Fontursia à 500 mètres de haut et à cinq kilomètres de la mer a un terroir frais et caillouteux avec une excellente exposition au soleil. Toujours on l'a réputée terre idéale pour la culture des vignobles Sangiovese et Montepulciano desquels on obtient un vin droit et de caractère. Grace à l'ancienne culture de cave et à l'exploitation biologique, aujourd'hui on peut vous offrir ce vin rouge aux arômes intenses et à la robe vib rubis que on marie à merveille avec les plats principaux savoureux et la viande.

Température de service ambiante.





www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Passerina

PASSERINA DOC - BIO



100% Passerina
Vol. 13,00%



Issu de raisin anciennement dénommé des antiques Grecs "raisin d'or".
L'origine géographique se repère du côté adriatique sur les collines du Piceno il prospère bercé du microclimat caractérisé des brises marines et des Appennini. C'est un blanc du goût sec et complet, avec des arômes de tonalités des fleurs. Partenaire idéal des amateurs de poisson, comme des viandes blanches et sur beaucoup de fromages.

Très agréable pour apéritifs fins et de bon gout.

Température de service conseillée 14°.

Pour accompagner avec harmonie l'image du Crivelli nous utilisons la fermeture inhabituelle de la cire pour donner du prestige à ce vin prisé et à l'artiste. Le nom de cette sélection "Crivellino" vient de l'artiste Carlo Crivelli vécu en 1400/500 dans notre territoire et son (elevatura) artistique, nous le trouvons aussi dans nos vins qui veulent dire le lien à notre terre.



Dans l'étiquette:

San Giorgio est une peinture à la tempera et or sur panneau de Carlo Crivelli (artiste très cher à notre territoire) datée de 1492 et logé dans le Metropolitan Museum de New York.

depuis 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Pecorino
PECORINO DOC - BIO



100% Pecorino
Vol. 13,50%



Cépage autochtone de la province de Ascoli Piceno, cultivé biologiquement avec des vignoles exposés à midi. De la sélection de raisins, on obtient un vin à la couleur jaune paille aux reflets dorés, fruité et fleuri avec des senteurs de levure et fruits blancs. Au goût harmonieux et équilibré et une agréable acidité.

Il se marie très bien à des plats typiques de notre terroir comme: des olives ascolane, des brodetti, des fritures de poisson et des viandes légères. On l'aime beaucoup comme apéritif.

Température de service 16°.

Pour accompagner avec harmonie l'image du Crivellino nous utilisons la fermeture inhabituelle de la cire pour donner du prestige à ce vin prisé et à l'artiste.

Le nom de cette sélection "Crivellino" vient de l'artiste Carlo Crivelli vécu en 1400/500 dans notre territoire et son (elevatura) artistique, nous le trouvons aussi dans nos vins qui veulent dire le lien à notre terre.



Dans l'étiquette:
Arcangel Michael par le plus jeune polyptyque de Carlo Crivelli (artiste très cher à notre territoire) Londres, National Gallery.

depuis 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Rosso Piceno

Riserva ROSSO PICENO DOC

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



D'un CRU de vignolese Sangiovese et Montepulciano on obtient ce Rouge Piceno qui perfectionné en futs de chêne et après en bouteille. Se distingue pour sa personnalité et caractère. Grace à l'ancienne culture biologique , aujourd'hui on peut vous offrir ce vin rouge aux arômes intenses et à la robe rubis que on marie à merveille avec les plats principaux savoureux et la viande. Température de service ambiante.

Pour accompagner avec harmonie l'image du Crivelli nous utilisons la fermeture inhabituelle de la cire pour donner du prestige à ce vin prisé et à l'artiste. Le nom de cette sélection "Crivellino" vient de l'artiste Carlo Crivelli vécu en 1400/500 dans notre territoire et son (elevatura) artistique, nous le trouvons aussi dans nos vins qui veulent dire le lien à notre terre.

Dans l'étiquette:

La Vierge au trône avec l'enfant de la altarof la cathédrale d'Ascoli Piceno. Carlo Crivelli. (artiste très cher à notre territoire) datée de 1473.

Le rouge du fond de la toile représente le précieux par excellence comme ce vin de grande tradition.

depuis 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Montepulciano

Riserva MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano
Vol. 14,50%

Ce vin est le resultat d'une fine selection de raisin de Montepulciano provenant de vignobles bien exposés au Sud vers l'Adriatique.
Son goût robuste et harmonieux se marie très bien à des plats principaux savoureux , fromages affinés et de rôtie.
Temperature de service 18°

*Pour accompagner avec harmonie l'image du Crivelli nous utilisons la fermeture inhabituelle de la cire pour donner du prestige à ce vin prisé et à l'artiste.
Le nom de cette sélection "Crivellino" vient de l'artiste Carlo Crivelli vécu en 1400/500 dans notre territoire et son (elevatura) artistique, nous le trouvons aussi dans nos vins qui veulent dire le lien à notre terre.*

Dans l'etiquette:
Sainte Marie Madeleine .Tableau à tempera et or . Carlo Crivelli (artiste très cher à notre territoire) datée de 1476 et logè dans le Montefiore Dell'Aso au Museo Polo di S. Francesco.



depuis 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Passerina

PASSITO DOC

Vol. 14,50%



Ce noble vin doux, comme de tradition de la maison Veccia, c'est un vin paillé de Ripatransone, obtenu du passerillage des raisins de Passerina sur des claies en paille ou en bois avant d'être pressés, le jour de Saint Antoine comme de tradition. Le moût vient fait fermenter en petits fûts où il reste pour 12 mois au moins, où il y a la lie de vin, élément indispensable pour un producteur de vin paillé et après il vient vieilli pour une année au moins, dans les bouteilles.

Délice qui se marie avec les fromages et la pâtisserie sèche.

Temperature de service 18° 15°C.

Pour accompagner avec harmonie l'image du Crivelli nous utilisons la fermeture inhabituelle de la cire pour donner du prestige à ce vin prisé et à l'artiste. Le nom de cette sélection "Crivellino" vient de l'artiste Carlo Crivelli vécu en 1400/500 dans notre territoire et son (elevatura) artistique, nous le trouvons aussi dans nos vins qui veulent dire le lien à notre terre.

Dans l'étiquette:
Carlo Crivelli (1435-1495), Madonna della Rondine, de S. Francesco dei Zoccolanti, Matelica (détail) (après 1490), sur panneau, 150,5 x 107,3 cm, La National Gallery, Londres.



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Huile d'olive extra vierge d'huile d'olive italienne

Cultivar - Leccino - Frantoio - Sargano

Extraction à froid

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives uniquement par des procédés mécaniques.

Le réservoir d'huile est scellé hermétiquement avec du liège et

le bec présent sur le côté,

cela permet de ne pas vider l'huile de l'extérieur lors de l'utilisation.

Il est délicat au goût et fruité au nez.

Idéal pour les salades, les plats de poisson.

Un fil délicat de cette huile précieuse, embellit tout plat qui n'est pas de structure excessive.



peut 5 lt



pot d'huile 300ml

Cavalieri Crociati



Le esclusive etichette, cesellate a mano su lamina di puro argento

Il Sughero ha inciso il fregio della Croce di Malta, garanzia di qualità



Etichetta raffigurante gli 8 stemmi, delle diverse lingue dei Cavalieri Crociati.

Etichetta raffigurante il simbolo dei Cavalieri Crociati di Malta OSJ.

Etichetta raffigurante il Sigillo Ufficiale della confederazione Internazionale dei Cavalieri Crociati

Il vino contenuto, proviene da coltivazione biologica, è un selezione di "rosso piceno" doc 1999 (di uvaggio Montepulciano e Sangiovese). Passato su tonneau da 3 hl e da 5 hl di tre diversi tipi di rovere per nove mesi di invecchiamento.

Il vino contenuto, proviene da coltivazione biologica, è un selezione di "rosso piceno" doc 2000 (di uvaggio Montepulciano e Sangiovese). Passato su tonneau da 3 hl e da 5 hl di tre diversi tipi di rovere per nove mesi di invecchiamento.

La Passerina è un bianco ottenuto da uve di un prezioso vitigno, in passato denominato "uva d'oro". La sua origine geografica si localizza sul versante adriatico, sulle colline del Piceno. Il vino contenuto, proviene da coltivazione biologica. E' un bianco dal bel colore giallo paglierino, con sapore pieno e profumi gradevolmente floreali.

depuis 1955



Comment nous rejoindre

Région Marche-Italia

Autoroute A14 sortie Grottammare (AP)

Direction ouest vers Ripatransone

