

Seit 1955



*Liebe zum Land
Wein aus
Leidenschaft*



GESCHICHTE, TRADITION UND MODERNE TECHNIK

Unser Weingut LA FONTURSIA liegt nahe dem kleinen historischen Städtchen Ripatransone, einem der ältesten und sehenswertesten Orte des Picenums in den Marken, geprägt von mittelalterlichen Spuren und kulturgeschichtlichen Einflüssen.

Der Name LA FONTURSIA wurde von der antiken Tuscio-Bevölkerung überliefert, die seinerzeit hier in einer Festung neben einer Wasserquelle lebte, der heilende Kräfte nachgesagt wurden.

Die "Fonte dei Tusci" (Quelle der Tusci) legte daher den Grundstein für den Namen FONTURSIA.

Die Familie Veccia hat die alte Weinbautradition vom Vater an den Sohn überliefert:

Maria, Filippo und Gianmarco bauen seit 30 Jahren biologischen Wein an.

Das Familiengrundstück liegt in Süd-Ost-Richtung ausgerichtet, 3 km von der Adria entfernt auf 500 m Höhe und nicht weit von den Sybillinischen Bergen entfernt – eine optimale Position für einen natürlichen Weinanbau.

Die hügelige Landschaft und die Meeresbrise sorgen für ein kühles und gemäßigtes Klima, verbunden mit dem fruchtbaren und kiesigen Boden ergeben sie ein perfektes Gleichgewicht und idealen Voraussetzungen für den Weinanbau.



Seit 1955 



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Donna Bianca Marche Passerina



PASSERINA IGT - BIO

100% Passerina
Vol. 13,00%

Dieser Wein wird aus den früher von den alten Griechen genannten "goldenen Trauben" gewonnen. Geographisch zur adriatischen Küste ausgerichtet wächst diese Traube auf den Picenums-Hügeln in einem Mikroklima, geprägt von Meeresbrisen und geschützt von dem Apennin.

Es handelt sich um einen trockenen und vollmundigen Weißwein mit ansprechenden floralen Noten.

Er harmoniert sehr gut mit Fischgerichten, hellem Fleisch und Käse.
Besonders als Aperitif geeignet.

Empfohlene Serviertemperatur 14 °C.



Seit 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Corbezzolo Marche Rosato



ROSATO IGT

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

Um diesen frischen, jungen Roséwein Corbezzolo anbieten zu können, haben wir die Sangiovese- und Montepulciano-Traube aus kontrolliert biologischem Anbau ohne Schale gegärt und einen Wein mit brillanter Farbe und intensiven Aromen erhalten.

Dank seiner lebendigen und fröhlichen Natur kann dieser Corbezzolo ein improvisiertes Abendessen in ein Fest verwandeln und ein exzellenter Begleiter für ihre köstlichen Gerichte sein. Frisch serviert gibt er dem Aperitif eine ganz besondere Note.



Seit 1955



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Fontursio Rosso Piceno



ROSSO PICENO DOC - BIO

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



Das Anwesen LA FONTURSIA liegt 500 m ü.d.M. und nur 5 km vom Meer entfernt; es verfügt über eine frische, kieshaltige Erde in optimaler Sonnenlage.

Seit jeher gilt es als ideale Landschaft für den Anbau von Sangiovese- und Montepulciano-Reben, um einen entscheidenden Wein mit Charakter zu erhalten.

Dank der traditionellen "Weinkeller"-Kultur und dem ökologischen Landbau können wir heute diesen Rotwein mit intensiven Aromen und rubinroter Farbe anbieten, der hervorragend mit Nudelspeisen und Fleischgerichten harmoniert.

Bei Zimmertemperatur servieren.





www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Passerina
PASSERINA DOC - BIO



100% Passerina
Vol. 13,00%

Dieser Wein wird aus den früher von den alten Griechen genannten "goldenen Trauben" gewonnen. Geographisch zur adriatischen Küste ausgerichtet wächst diese Traube auf den Picenums-Hügeln in einem Mikroklima, geprägt von Meeresbrisen und geschützt von dem Apennin.

Ein trockener und vollmundiger Weißwein mit ansprechenden floralen Noten. Harmoniert sehr gut mit Fischgerichten, hellem Fleisch und Käse.

Besonders als Aperitif geeignet.

Empfohlene Serviertemperatur 14 °C.

Diese Flasche kann mit einem Wachslack oder einem traditionellen Kapselverschluss geliefert werden.

Der versiegelte Korken ergänzt die Harmonie zwischen diesem edlen Tropfen Wein und dem Etikettenbild von Crivelli.

Der Name "Crivellino" ist dem Künstler Carlo Crivelli gewidmet, der zwischen 1400 und 1500 in unserer Region gelebt hat; seine besondere künstlerische Gabe spiegelt sich in unseren Weinen wieder und möchte die Verbundenheit zu unserem Land erzählen.



Etikettenbild:

San Giorgio - Tempera- und Goldgemälde auf Holz von Carlo Crivelli (sehr beliebter Künstler aus der Region) aus dem Jahre 1472, aufbewahrt im Metropolitan Museum in New York.





www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Pecorino



PECORINO DOC - BIO

100% Pecorino
Vol. 13,50%



Autochtone, einheimische Rebsorte der Provinz Ascoli Piceno, biologischer Anbau in Weinbergen mit guter Sonnenlage. Aus der Wahl der Trauben erhalten wir einen strohgelbfarbigen Wein mit goldenen Lichtreflexen, einem fruchtigen und blumigen Bouquet mit Noten von Hefe und hellen Früchten. Am Gaumen ist er harmonisch und ausgewogen mit einer angenehmen Säure. Passt ausgezeichnet zu den typischen Gerichten der Marken, wie z.B.: gefüllte Oliven, Eintöpfe, gebratener Fisch und leichtes Fleisch. Besonders als Aperitif geeignet. Empfohlene Serviertemperatur 16 °C.
Diese Flasche kann mit einem Wachslack oder einem traditionellen Kapselverschluss geliefert werden.

*Der versiegelte Korken ergänzt die Harmonie zwischen diesem edlen Tropfen Wein und dem Etikettenbild von Crivelli.
Der Name "Crivellino" ist dem Künstler Carlo Crivelli gewidmet, der zwischen 1400 und 1500 in unserer Region gelebt hat; seine besondere künstlerische Gabe spiegelt sich in unseren Weinen wieder und möchte die Verbundenheit zu unserem Land erzählen.*



Etikettenbild:
San Michele Arcangelo da Polittico minore von Carlo Crivelli (sehr beliebter Künstler unserer Region), The National Gallery, London



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Rosso Piceno

Riserva ROSSO PICENO DOC

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



Aus einer Cru der Rebsorten Sangiovese und Montepulciano wird dieser Rosso Piceno gewonnen, der zunächst in Eichenfässern und weiter in der Flasche ausreift – geprägt von Persönlichkeit und Charakter. Dank der traditionellen "Weinkeller"-Kultur und dem ökologischen Landbau können wir heute diesen Rotwein mit intensiven Aromen und rubinroter Farbe anbieten, der hervorragend mit Nudelspeisen und Fleischgerichten harmoniert.

Bei Zimmertemperatur servieren.

Diese Flasche kann mit einem Wachslack oder einem traditionellen Kapselverschluss geliefert werden.

Der versiegelte Korken ergänzt die Harmonie zwischen diesem edlen Tropfen Wein und dem Etikettenbild von Crivelli.

Der Name "Crivellino" ist dem Künstler Carlo Crivelli gewidmet, der zwischen 1400 und 1500 in unserer Region gelebt hat; seine besondere künstlerische Gabe spiegelt sich in unseren Weinen wieder und möchte die Verbundenheit zu unserem Land erzählen.

Etikettenbild:

Thronende Madonna mit Kind vom Altarbild der Kathedrale von Ascoli Piceno, von Carlo Crivelli (sehr beliebter Künstler unserer Region) aus dem Jahr 1473.

Das Rot im Hintergrund stellt das Kostbare par excellence dar, genau wie dieser Wein edelster Herkunft.



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Montepulciano

Riserva MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano
Vol. 14,50%

Für diesen Wein verwenden wir eine erlesene Auswahl an Montepulciano-Trauben aus den Weinbergen, die gen Süden zum adriatischen Meer ausgerichtet sind.

Sein volles und harmonisches Aroma passt gut zu herzhaften Vorspeisen, gereiftem Käse und Braten.

Empfohlene Serviertemperatur 18 °C.

Diese Flasche kann mit einem Wachslack oder einem traditionellen Kapselverschluss geliefert werden.

Der versiegelte Korken ergänzt die Harmonie zwischen diesem edlen Tropfen Wein und dem Etikettenbild von Crivelli.

Der Name "Crivellino" ist dem Künstler Carlo Crivelli gewidmet, der zwischen 1400 und 1500 in unserer Region gelebt hat; seine besondere künstlerische Gabe spiegelt sich in unseren Weinen wieder und möchte die Verbundenheit zu unserem Land erzählen.

Etikettenbild:

Santa Maria Maddalena - Tempera- und Goldgemälde auf Tafel von Carlo Crivelli (sehr beliebter Künstler aus der Region) aus dem Jahre 1476, aufbewahrt in Montefiore dell'Aso im Museumskomplex von San Francesco (Polo Museale di S. Francesco).





www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino Passerina

PASSITO DOC

Vol. 14,50%



Dieser edle Süßwein, eine Tradition des Veccia-Gutes, ist ein Dessertwein aus Ripa-transone, der aus den luft- und sonnengetrockneten Passerina-Trauben hergestellt, und traditionell am Tag des heiligen Antonio gekeltert wird. Der Most fermentiert in kleinen Eichenfässern und reift dort nach der Gärung für mindestens 12/48 Monate auf dem Weintrub, dem unentbehrlichen Juwel eines jeden Passito-Erzeugers.

Anschließend wird er in Flaschen abgefüllt und reift dort für mindestens ein weiteres Jahr.

Eine Delikatesse, die sehr gut zu Hartkäse und trockenem Gebäck passt.

Wir empfehlen eine Serviertemperatur von ca. 15 °C.

Diese Flasche kann mit einem Wachslack oder einem traditionellen Kapselverschluss geliefert werden.

Der versiegelte Korken ergänzt die Harmonie zwischen diesem edlen Tropfen Wein und dem Etikettenbild von Crivelli.

Der Name "Crivellino" ist dem Künstler Carlo Crivelli gewidmet, der zwischen 1400 und 1500 in unserer Region gelebt hat; seine besondere künstlerische Gabe spiegelt sich in unseren Weinen wieder und möchte die Verbundenheit zu unserem Land erzählen.

Etikettenbild:
Carlo Crivelli (1435-1495), Altarbild Madonna della Rondine von S. Francesco dei Zoccolanti, Matelica (Detail) (nach 1490), auf Holz, 150,5 x 107,3 cm, The National Gallery, London.



www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Olivenöl Extra Vergine aus italienischen Oliven

Olivensorten Leccino, Frantoio und Sargano

Kaltpressung

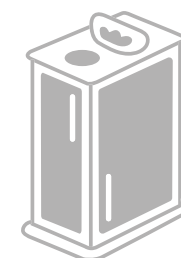
Dieses native Olivenöl höchster Qualitätsstufe wird ausschließlich im mechanischen Verfahren aus den hiesigen gewonnen.

Die Ölkaraffe ist luftdicht mit einem Korken verschlossen und wird mit einer separat seitlich befestigten, patentierten Gießtülle geliefert, die als Tropfschutz dient; sie ermöglicht ein sauberes Ausgießen und ein genaueres Dosieren.

Es ist fruchtig in der Nase und zart im Gaumen.

Toll für Salate und Fischgerichte.

Einige wenige Tropfen dieses kostbaren Öls werten jedes leichte und wenig strukturiertes Gericht auf.



Kanister (5 Liter)



Ölkaraffe mit Tropfschutz (300 ml)





Cavalieri Crociati (Kreuzritter)



Exklusive Etiketten,
von Hand auf reiner
Silberfolie gemeißelt

Der Kork trägt die
Gravur des Frieses des
Malteserkreuzes, Qualitätsgarantie



Die Etikette stellt die 8 Wappen dar,
Symbol der verschiedenen Sprachen
der Kreuzritter.

Etikette:
Symbol der Kreuzritter von Malta OSJ

Etikette:
offizielles Siegel der Eidgenossenschaft
Internationaler Kreuzritter

Der Wein in dieser Flasche stammt aus
biologischem Anbau und ist eine
Selektion von "rosso piceno" DOC 1999
(Montepulciano und Sangiovese).
9 Monate in 3 hl und 5 hl Tonneaux
aus drei verschiedenen Eichenarten
gereift.

Der Wein in dieser Flasche stammt aus
biologischem Anbau und ist eine
Selektion von "rosso piceno" DOC 2000
(Montepulciano und Sangiovese).
9 Monate in 3 hl und 5 hl Tonneaux
aus drei verschiedenen Eichenarten
gereift.

Passerina ist ein Weißwein aus Trauben
einer wertvollen Rebe, früher "goldene
Traube" genannt. Ihr geographischer
Ursprung liegt an der Adriaküste, auf
den Picenums-Hügeln.
Der Wein in dieser Flasche stammt aus
biologischem Anbau. Es handelt sich
um einen strohgelben, trockenen und
vollmundigen Weißwein mit
ansprechenden floralen Noten.

Seit 1955



Anfahrt - Wegbeschreibung

Region Marken - Italien

Autobahn A14 Ausfahrt Grottammare (AP)

Weiter Richtung WESTEN den Beschilderungen Ripatransone folgen

