desde 1955

FONTURSIA CANTINA

Amor para la tierra
Pasión para el vino

www.lafontursia.com - lafontursia - Fontursia

Historia Tradicción y Tecnología Moderna:

Nuestra empresa Fontursia está situada cerca del centro histórico de Ripatransone, uno de los pueblos más antiguo y distintivo de Piceno, lleno de memorias históricas y escenarios medievales: el nombre la Fontursia se origina a partir del pueblo antiguo Tuscio, la población que se asentó en nuestra región y vivía en una fortaleza cerca de una fuente de agua llena de grandes beneficios, ésta era conocida como fuente de los Tusci.

De aquí perviene el nombre de la región Fontursia.

La familia Veccia ha transmitido la antigua tradición de los vinos de padre a hijo; Maria Filippo y Gianmarco hace treinta años adoptan metodos de cultivo biológico.

La empresa está expuesta hacia el Sur-Este, a 3 km del mar Adriático, a 500 m de altura y cerca de los Montes Sibillini, tiene una ubicación perfecta para el cultivo natural del viñedo.

Los perfiles montañosos y las brisas marinas dan origen a un clima fresco y tibio que, combinado con una tierra fértil y guijosa, crean el justo equilibrio edafoclimático, ideal para el cultivo de los viñedos.

desde 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Donna Bianca
Marche Passerina

PASSERINA IGT - BIO

100% Passerina
Vol. 13,00%

Se obtiene de una uva antiguamente denominada por los antiguos griegos “uva de oro”.
La origen geográfica está situada en el vertiente adriático: crece en las colinas de Piceno acunada gracias al microclima caracterizado por las brisas marinas de los Appennini.

Es un blanco que tiene un sabor seco y lleno, con perfumes agradablemente floreales.

Se puede tomar junto con platos a base de pescado, carne blanca y quesos.
Particolarmente agradable como aperitivo.

Temperatura para servir aconsejada 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

desde 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Corbezzolo
Marche Rosato

ROSATO IGT - BIO

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

Para ofercer el placer de beber un vino fresco y joven como nuestro Corbezzolo, hemos elegido uvas de Sangiovese y Montepulciano procedente de cultivos biológicos, vinificadas sin piel para obtener entonces un vino de un color brillante y de perfumes intensos.
Gracias a su natura alegre y vivaz el Corbezzolo conseguirá en transformar una cena improvisada en una fiesta y en ser un excelente acompañamiento para los platos más ricos.
Servido fresco para dar un toque insólito como aperitivo.

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

desde 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Fontursia

Rosso Piceno

ROSSO PICENO DOC - BIO

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

La región Fontursia, a 500 metros de altura y a 5 km del mar, tiene un terreno fresco y guijoso, con una óptima exposición al sol.
Siempre ha sido conocida como una tierra ideal para el cultivo de los viñedos Sangiovese y Montepulciano, desde las cuales se obtiene un vino deciso y con un carácter seguro.
Gracias a la antigua cultura de “bodega” y al cultivo biológico, hoy podemos ofrecer este rojo de perfumes intensos y de color rojo rubí, que se puede acompañar espléndidamente con platos saborosos y comida a base de carne.
Se aconseja de servir a temperatura ambiente.

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

desde 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Passerina

PASSERINA DOC - BIO

100% Passerina
Vol. 13,00%

Se optiene de una uva antiguamente llamada por los griegos antiguos “uva de oro”.
La origen geográfica está situada en el vertiente Adriático: crece en las colinas de Piceno acunado por el microclima carecterizado
por las brisas marinas de los Appennini.
Es un blanco que lleva un sabor seco y lleno,
con perfumes agradablemente floreales.
Se puede acompañar excelentemente con platos a base de pescado,
carnes blancas y quesos. Particolarmente agradable como aperitivo.
Servir a una temperatura de 14 °C.

Para acompañar con armonia la imagen de los crivellini se utiliza el cierre de cera para dar prestigio a este apreciado vino y al artista .
El nombre de esta selección Crivellino procede del arista Carlo Crivellini vivido el los años 1400/500 en nuestro territorio y su elevadura artística se recupera a través de nuestros vinos que quieren contar la relación con nuestra tierra.

www.ccpb.it
info@ccpb.it
CONTROLLATO E CERTIFICATO *DA* CCPB srl
OPERATORE CONTROLLATO N. IT W 0 2
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
AGRICOLTURA UE
PRODOTTO BIOLOGICO

En la etiqueta:
San Giorgio está pintado con temple y oro sobre tabla por Carlo Crivelli (artista muy querido en nuestro territorio) fechado 1472 y conservado en el Metropolitan Museum de Nueva York.

desde 1955

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Pecorino

PECORINO DOC - BIO

100% Pecorino
Vol. 13,50%

Variedad de uva autóctona de la provincia de Ascoli Piceno, cultivada biológicamente con viñados expuestos al mediodía. Desde las selecciones de las uvas, se obtiene un vino de un color amarillo pajizo con reflejos dorados, con perfumes frutados y floreales; se puede notar un toque de levadura y fruta blanca.
En el paladar el sabor resulta armónico y equilibrado con una acidez agradable. Óptimo con platos típicos de la región Marche, como aceitunas de Ascoli, caldos, fritura de pescado y carnes ligeras. Particolarmente agradable como aperitivo. Servir a una temperatura de 16°C. Esta botella puede ser entregada con un cierre de cera o una cápsula tradicional.

Para acompañar con armonia la imagen de los crivellini se utiliza el cierre de cera para dar prestigio a este apreciado vino y al artista .
El nombre de esta selección Crivellino procede del arista Carlo Crivellini vivido el los años 1400/500 en nuestro territorio y su elevadura artística se recupera a través de nuestros vinos que quieren contar la relación con nuestra tierra.

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

En la etiqueta:
el Arcángel S. Miguel de Polittico menor de Carlo Crivelli (artista muy querido en nuestro territorio) Londres, National Gallery.

desde 1955

FONTURSIA CANTINA

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino

Rosso Piceno

Riserva ROSSO PICENO DOC

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

Desde un cru de viñados Sangiovese y Montepulciano se obtiene este Rosso Piceno el cual, madurado en barricas de roble y luego en botella, se distingue por personalidad y carácter.
Gracias a la antigua cultura de la “bodega” y al cultivo biológico, hoy podemos ofrecer este rojo con perfumes intensos y de un color rojo rubí que se acompaña perfectamente con platos saborosos y comida a base de carne.
Se sirve a temperatura ambiente.

Para acompañar con armonia la imagen de los crivellini se utiliza el cierre de cera para dar prestigio a este apreciado vino y al artista .
El nombre de esta selección Crivellino procede del arista Carlo Crivellini vivido el los años 1400/500 en nuestro territorio y su elevadura artística se recupera a través de nuestros vinos que quieren contar la relación con nuestra tierra.

En la etiqueta:
Virgen en trono con niño desde el retablo de la Catedral de Ascoli Piceno, de Carlo Crivelli (artista muy querido de nuestra región) fechado 1473.

desde 1955

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino
Montepulciano

Riserva MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano
Vol. 14,50%

Este vino es el resultado de una peculiar selección de uvas Montepulciano, que llegan de viñados bien expuestos al Sur del vertiente Adriático.
Su sabor lleno y armónico se acompaña bien con platos saborosos, quesos curados, y asados.
Se aconseja de servir a una temperatura de 18°C.

Para acompañar con armonia la imagen de los crivellini se utiliza el cierre de cera para dar prestigio a este apreciado vino y al artista .
El nombre de esta selección Crivellino procede del arista Carlo Crivellini vivido el los años 1400/500 en nuestro territorio y su elevadura artística se recupera a través de nuestros vinos que quieren contar la relación con nuestra tierra.

En la etiqueta:
Santa María Magdalena está pintada con temple y oro sobre tabla por Carlo Crivelli (artista muy querido de nuestra región) fechado 1476 y conservado en Montefiore de Aso en el Polo Museal de S. Fransisco.

desde 1955

www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Crivellino

Passerina

PASSITO DOC

Vol. 14,50%

Este noble dulce vino, según la tradicción de la familia Veccia, es un passito de Ripatransone obtenido del envejecimiento natural sobre enrejados sólo de uva passerina la cual está tradicionalmente prensada el día de San Antonio.
El mosto tiene que fermentar en pequeñas barricas donde se queda después de la fermentación que dura entre 12 y 48 meses.
Se crea un residuo, denominado feccia, que representa el factor indispensable contenido en el passita. Luego se pone en las botellas y se afina al menos por un año.
Exquisitez que se acompaña con quesos saborosos y pastelería seca.
Se aconseja de servir a una temperatura alrededor de los 15°C.

Para acompañar con armonia la imagen de los crivellini se utiliza el cierre de cera para dar prestigio a este apreciado vino y al artista .
El nombre de esta selección Crivellino procede del arista Carlo Crivellini vivido el los años 1400/500 en nuestro territorio y su elevadura artística se recupera a través de nuestros vinos que quieren contar la relación con nuestra tierra.

En la etiqueta:
Carlo Crivelli (1435-1495), Virgen de la Rondine, desde S. Fransisco de Zoccolanti, Metal (particular) (después del 1490), sobre tabla, 150.5 x 107.3 cm, The National Gallery, Londres.

desde 1955

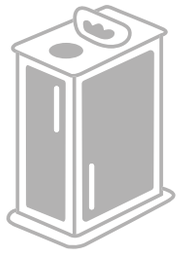
www.lafontursia.com - info@lafontursia.com

Aceite extravirgen de oliva italiano

Cultivar - Leccino - Frantoio - Sargano

Extracción a frío

Aceite de olivas de catgoria superior obtenido directamente de olivas únicamente a través de procesos mecánicos.
La jarra de aceite se presenta tapada herméticamente con corcho y el pico (brevetto), presente al lado, evita que el aceite caiga al exterior durante el uso.
Se presenta delicado al sabor y frutado al olfado.
Óptimo para ensaladas y pescado.
Un delicado hilo de este aceite fino mejora cualquier plato que no sea demasiado estructurado.



lata 5 lt

jarra de aceite antigoteo 300ml

Cavalieri Crociati

Las exclusivas etiquetas, preparadas a mano sobre lámina de pura plata.

El corcho lleva inscrito el friso de la Cruz de Malta, garancía de calidad.

Etiqueta que representa los 8 emblemas, de los diferentes idiomas hablados por los caballeros cruzados.

La etiqueta representa el símbolo de los Cavalieri Crociati de Malta OSJ

a etiqueta representa el emblema oficial de la confederación internacional de los caballeros cruzados.

El vino contenido, procedente de cultivo biológico, es una selección de “rosso piceno” doc 1999 (de uvas Multepulciano y Sangiovese). Después se realiza el tonneaux de 3 hl y de 5 hl de tres diferentes tipos de roble por nueve meses.

El vino contenido, procedente de cultivo biológico, es una selección de “rosso piceno” doc 2000 (de uvas Multepulciano y Sangiovese). Después el tonneaux de 3 hl y de 5 hl de tres diferentes tipos de roble por nueve meses.

El Passerina es un blanco obtenido desde la uva de un estimado viñedo, conocida en el pasado como “uva de oro”. Su origen geográfica se localiza en el vertiente adriático, en las colinas de Piceno. El vino contenido, proviene de cultivo biológico. Es un blanco amarillo pajizo, que lleva un sabor lleno y perfumes floreales.

desde 1955

Como llegar a nuestra empresa

Región Marche-Italia
Autopista A14 Salida Grottammare (AP)
dirección OESTE hacia Ripatransone Paese.

Cantina Fontursia - C.da Fontursia, 1 - 63065 Ripatransone (AP) tel +39 073591231 - info@lafontursia.com

Cantina Fontursia - C.da Fontursia, 1 - 63065 Ripatransone (AP) tel +39 073591231 - info@lafontursia.com