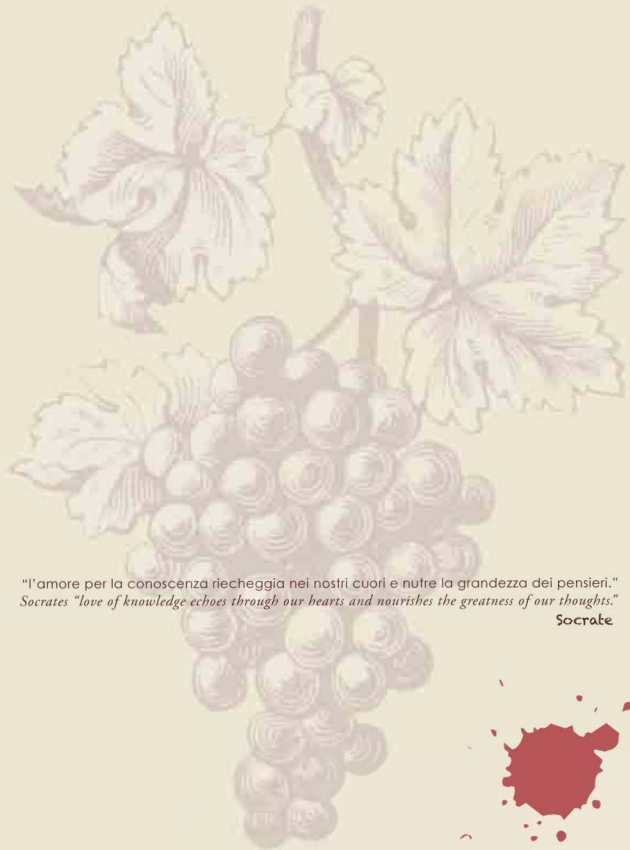




Santori



"l'amore per la conoscenza riecheggia nei nostri cuori e nutre la grandezza dei pensieri."
Socrates "love of knowledge echoes through our hearts and nourishes the greatness of our thoughts."

Socrate

Tutti insieme... 1960



In un mondo in cui tutto è vicino ma tutto è estraneo, la nostra famiglia cerca di realizzare uno stile produttivo basato sulla cultura della Tradizione, delle cose Vere, Semplici, Trasparenti...

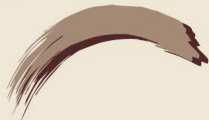
In a world where all is close at hand yet foreign, our family attempts to achieve a production style based upon the culture of Tradition, of True, Simple, Transparent things... All together... 1960

LA NOSTRA TRADIZIONE

LA NOSTRA TRADIZIONE vitivinicola nasce nel 1960 con la Tenuta di Lugnano in Teverina, Umbria. Cinquanta ettari di vitigni tra le colline umbre dai quali producevamo vino rosso da tavola, un bianco corposo "Oro di Lugnano" e un rosso altrettanto intenso "Rubino di Lugnano".

In seguito la passione per la nostra terra ci fece tornare nelle Marche tra le colline di Corridonia e Monte San Giusto, in provincia di Macerata, terre dove oggi si estendono filari di: Cabernet, Merlot, Montepulciano, Sangiovese, Pecorino, Sauvignon blanc ed il Ribona, vitigno autoctono della zona maceratese, il Vero patrimonio della famiglia Santori.

LA NOSTRA IDEA è fare poco vino e farlo bene.





I nostri vini dal 1960 inizio della tradizione vitivinicola dei Santori a Lugnano Teverina borgo medioevale vicino Orvieto.

Vini prodotti dai 50 ettari di viti immersi tra le colline Umbre...

Our wines since 1960, beginning of the Santori family viticulture and winemaking tradition at Lugnano Teverina medieval village near Orvieto.

Wines produced from the 50 hectares of vines which snuggle among the hills of Umbria...

IL NOSTRO PROGETTO

Noi crediamo nella qualità, nella cultura, nella storia, in un mondo dove tutto è autentico e l'ospitalità è alla base di ogni rapporto. Siamo una famiglia per la quale tutto questo è stile di vita, valori in cui crediamo e attraverso i quali abbiamo cresciuto i nostri figli.

Per questo ed altro ancora preferiamo un vigneto che matura nelle uve, con un profilo sensoriale che si riconosce per pulizia, nettezza, eleganza.

Vini che offrono tutta la dignità di un lavoro forte, unico e onesto.

Un lavoro di anni dove l'unico alleato è il Tempo che è lo strumento più costoso ma spesso meno usato. Tra campagna e cantina, tra occhio e gusto, alla ricerca di uno stile che sappia di questa vita vitivinicola, che dia senso ad un lavoro che prende il tempo e lo spazio della vita, e che quindi lavoro, in fondo, non è. Il tempo è alla base del nostro saper fare vino.



I nostri vitigni, terre aperte ai venti, panorami lunghi e variegati.
Sole dall'alba e luce oltre il tramonto, filari lunghi a sud, colline
della Marca vera.

Our grape varieties, lands open to the winds, long and diverse panoramas.

Sun from daybreak and light beyond sunset, long, southward-running rows, hills of the real March.



TRACIELO E TERRA TRA VENTO e PIOGGIA NASCONO i NOSTRI VINI



La Terra, "*tellus mater*" rappresenta la funzione materna, essa dà e riprende la Vita. Le sue virtù sono dolcezza e sottomissione, fermezza pacata e durevole. Bisognerebbe aggiungere l'umiltà, etimologicamente legata all'*humus*, verso il quale essa inclina e di cui l'uomo fu fatto. La Terra lavorata dall'aratro o dalla vanga, fecondata dalla Pioggia e dal Sole, agitata dal Vento, che può essere un dolce mormorio o il fragore di una tempesta è la sostanza universale, la Grande Madre (Gaia) che partori anche tutti gli Dei (Esiodo v.126).

Da questa simbologia legata al mondo naturale e mitologico nascono i nomi dei nostri vini, omaggio a un'energia così potente e sorgente di ogni Vita.

I nostri vini legano il Cielo alla Terra.



Our Viticulture and Winemaking Tradition

Our viticulture and winemaking tradition began in 1960 with the Lugnano in Teverina Estate, in Umbria.

Fifty hectares of grape varieties that can be found between the Umbrian hills from which we produced a red table wine, a full-bodied white, called "Oro di Lugnano" and a similarly intense red, named "Rubino di Lugnano".

Later, the passion of our land made us come back to the Region of Le Marche, among the hills of Corridonia and Monte San Giusto, in the Province of Macerata, lands where row upon row of: Cabernet, Merlot, Montepulciano, Sangiovese, Pecorino, Sauvignon blanc and Ribona, a variety native to the area of Macerata, stretch out over the countryside, and these grapes represent the True assets of the Santori family. OUR IDEA is to make small quantities of wine and make it well.



Our Project

We believe in quality, culture, history in a world where everything is authentic and hospitality forms the basis for every relationship.

We are a family for whom all this represents a certain style of life, values we believe in and which we have brought up our children in.

For this, and many other things, we prefer a vineyard which matures in the grapes, with a sensory profile which can be recognised for its clarity, purity, elegance.

Wines which offer all the dignity of strong, unique and honest work. Work of years where the only ally is Time which is the most costly, but often the least adopted, instrument.

Between countryside and cellar, between eye and flavour, in search of a style that tastes of this winemaking lifestyle, which gives a sense to work which takes up time and space of life, and which, when all is said and done, is not work at all. Time is at the basis of our wine-making know-how.

Between Sky and Land between Wind and Rain Our wines are given Life

The Earth, "tellus mater" represents the motherly role, she gives and takes back Life. Her virtues are sweetness and submission, placid and lasting resoluteness.

We should add humility, etymologically connected with "humus", towards which she inclines and of which man was made.

Earth worked by plough or spade, fertilised by the Rain and Sun, stirred by the Wind, which may be a sweet murmur or the crash of a storm is the universal clay, the Great Mother (Gaia) who gave birth to all gods as well (Hesiod v. 126). From this symbolism linked to the natural and mythological world come the names of our wines, homage to such a powerful energy and spring of all Life.

Our wines connect the Sky and the Earth.

The Wine Cellar and Time

Our wines have TIME within!

The vineyards are only to be seen; of the cellar we may say that it is used for transformation supporting, to the utmost, that which nature has prepared in the biochemical process of fermentation and in the following maturation of the wine obtained.

Planning minimalism, technological excellence and the pleasure to let TIME, more than oenology, do the work. TIME is the most costly, and least adopted, instrument of production: grape harvesting TIME is the basis for every flavour of wine, then fermenting slowly to instil more aromas into the soon-to-be-born wine, and TIME to clarify the new, bitter and rich in tannins, wine follows, then yet more TIME to tune the instruments which the aromas play in the wine itself, and finally TIME to arrive harmoniously to maturity. And with sense of timing the wine is bottled, then TIME, sometimes a lot, to perfect the light tones of elegance, and TIME spent drinking it, because haste kills TIME which, for us workers of the land, is the sole instrument of our know-how.



La

CANTINA *e il* TEMPO

I vigneti sono solo da vedere; della cantina si può dire che serve a trasformare assecondando al meglio ciò che la natura ha predisposto nel biochimismo fermentativo e nella successiva maturazione del vino nato.

Minimalismo progettuale, eccellenze tecnologiche e il gusto di fare lavorare il TEMPO più che l'enologia.

Il TEMPO, è lo strumento produttivo più costoso ma spesso meno usato: il TEMPO di vendemmia è il fondamento di ogni sapore di vino, poi fermentando con lentezza per caricare più aromi nel vino nascenturo, e segue il TEMPO di pulizia del vino nuovo, aspro e tannico, poi ancora TEMPO per accordare gli strumenti che nel vino suonano gli aromi, e TEMPO per arrivare armonico alla maturità.



E con tempismo allora messo in bottiglia, poi TEMPO, a volte tanto, per affinare i toni leggeri dell'eleganza, e TEMPO per essere consumato, perché la fretta uccide il TEMPO che per noi contadini è lo strumento unico del nostro saper fare.

I nostri vini hanno il TEMPO dentro!

i nostri primi nati

CHIRONE E RIS

Origine dei nomi

CHIRONE, asteroide o ex cometa fu scoperto nel 1977, orbita attorno al Sole in mezzo ai pianeti giganti, quindi oltre l'orbita di Giove. Nella mitologia greca Chirone era un centauro. Considerato il più saggio e benevolo dei centauri, era esperto nelle arti, nelle scienze ed in medicina.

Legato al mondo delle emozioni, ha la capacità di trovare un ponte tra dolcezza e determinazione.

ERIS è il più grande pianeta nano del sistema solare attualmente conosciuto, che ruota attorno al Sole oltre l'orbita di Nettuno. Deve il suo nome alla mitologia greca. Strettamente legata ad Ares, Eris è rappresentata con spalle e piedi alati.

"CHIRONE è un vino che esprime la forza sensoriale in un'orchestra internazionale di vitigni:

Pecorino, Maceratino e Sauvignon.

Profumi e aromi complessi per un bere facile e coinvolgente. Utile per tutti gli usi freschi e gioiosi. Aperitivo, piatti eleganti di pasta, pesce, formaggi freschi e, come compagno di piacevolezze.

Il nostro stile bianco.

ERIS è un vino figlio della tipicità, che nasce figlio del mondo, espressione dei migliori caratteri dei nostri vitigni. Montepulciano, Cabernet e Merlot, per un concerto di armonie sensoriali, per una compagnia elegante e qualificata, per un consumo non di mode, per uno stile che è cultura.

Da accompagnare a tutto ciò che è sapido e strutturato."

Roberto Potentini
Enologo



OTTAVA MUSA Nono Senso



Origine dei nomi

OTTAVA MUSA. Esistono diverse tradizioni riguardo l'origine delle muse. Secondo Pausania, Zeus generò in Mnemosine tre muse giacendo con lei per nove notti: Melete (la pratica), Mneme (il ricordo) e Aede (il canto), indicate con il nome di Mneiai. Il numero di nove finì per prevalere in quanto citato da Omero ed Esiodo.

NONO SENSO. L'ottavo senso è una consapevolezza cosmica e metafisica maggiore al settimo che permette di trascendere le leggi dell'Ade e di fatto di arrivare vivi nel regno dei morti. Il nono invece è legato alle divinità e ha una possibilità di espansione cosmica nettamente maggiore rispetto a quella limitata dell'ottavo senso. Il Nono Senso permette la rinascita...

"OTTAVA MUSA

è un Bianco della Marca maceratese, elegante per natura, piacevole per passione.

Meglio a 10°C, meglio in compagnia, meglio con tutto ciò che è bianco.

NONO SENSO

è il Rosso dei nostri colli leopardiani: poetico al pensiero, divertente a tavola. Meglio a 18°C, con tutto ciò che inizia e finisce il pasto.

Vino ottenuto da uve varietà Cabernet Sauvignon e Sangiovese."

Roberto Potentini
Enologo

O il nostro Orgoglio REBIS EREBO

Origine dei nomi

REBIS, da *res bina*, è il simbolo dell'Androgino. Gli alchimisti e i filosofi chiamano Rebis l'unione di 2 elementi opposti formando un tutto omogeneo: "per mettere al mondo il fanciullo regale più perfetto dei suoi genitori". Generato dal Sole e dalla Luna, il Rebis raccoglie le virtù essenzialmente unite, ma esteriormente polarizzate, del Cielo e della Terra.

EREBO, dal greco Ερεβος "tenebre", è una figura presente nei miti della religione greca. E' legato ai racconti su Ade e il mondo sotterraneo.

Divinità ancestrale, figlio di Caos e fratello della Notte, è la personificazione dell'oscurità più intensa.

"REBIS

Ribona (alias Maceratino) in purezza. Colli Maceratesi, sole Mediterraneo, panorama Adriatico, terra d'Enotria, passione dei Santori.

A 10°C con tutto ciò che non è rosso.

EREBO è la prima nostra Riserva.

Montepulciano, Cabernet, Sangiovese e Merlot maturano in botti di rovere stagionato 10 anni per almeno 14 mesi e altri sei in bottiglia..."

Roberto Potentini
Enologo



Origin of Names

Our new born wines: *CHIRONE* and *ERIS*. *CHIRONE*, asteroid or former comet, was discovered in 1977, it orbits the Sun between the giant planets, therefore beyond the orbit of Jupiter.

In Greek mythology, Chiron was a centaur. Being considered the wisest and most benevolent of the centaurs, he was an expert in the Arts, Sciences and Medicine. Linked to the world of the emotions, he has the capacity of establishing a bridge between sweetness and determination.

ERIS is the most massive dwarf planet currently known in the solar system, which orbits the Sun beyond the orbit of Neptune.

It owes its name to Greek mythology. Closely related with Ares, Eris is represented with winged shoulders and feet.

"*CHIRONE* is a wine which expresses the strength of the senses within an international orchestra of grape: Pecorino, Macerato and Sauvignon.

Complex fragrances and aromas for an easy and engaging drinking experience. Suited for crisp and joyous occasions. Aperitif, elegant pasta dishes, fish, fresh cheese and, as companion of amiability.

Our white style.

ERIS is a wine, child of typicalness, which is born child of the world, expression of the finest characteristics of our vines.

Montepulciano, Cabernet and Merlot, for a harmonious sensorial concert, for elegant and distinguished companionship, for a non-transient drinking experience, for a style which is culture.

To go along with all that is savoury and structured." Roberto Potentini Oenologist

OTTAVA MUSA is a white wine from the March of Macerata, elegant by nature, pleasant by passion.

Best at 10°C, best in company, best with all that is white.

NONO SENSO is the red wine of our Leopardi hills: poetic to the thought, delightful at the table.

Best served at 18°C, and taken with everything which begins and ends the meal. Wine obtained from Cabernet Sauvignon and Sangiovese grapes."

EIGHTH MUSE. There are various traditions regarding the origins of the Muses.

According to Pausanias, Zeus generated three Muses in Mnemosyne, lying down with her for nine nights: Melete (practice), Mneme (memory) and Aoide (song), indicated by the name Mneiaia.

The number of nine ended up prevailing in that it was cited by Homer and Hesiod.

NINTH SENSE. The eighth sense is a cosmic and metaphysical awareness greater than the seventh which allows transcending the laws of Hades and, in fact, arriving alive at the realm of the dead.

The ninth sense, on the contrary, is related to the divinities and has a possibility of cosmic expansion clearly greater than that limited one of the eighth sense. The Ninth Sense allows for rebirth...

Our Pride *REBIS* and *EREBO*
Origin of names

REBIS, from the Latin "res bina", it is the symbol of the Androgyne.

Alchemists and philosophers call Rebis the union between 2 opposite elements thus forming a homogeneous whole: "in order to give life to the royal child which is more perfect than his parents". Generated by the Sun and the Moon, Rebis gathers up virtues of the Sky and the Earth which are essentially unified, but outwardly polarised.

EREBUS from the Greek Ερεβος, meaning "darkness", is a figure of the myths of the Ancient Greek religion. It is linked to the stories of Hades and the underworld. Ancestral divinity, the child of Chaos and the brother of the Night, he is the personification of the most intense darkness.

"*REBIS* Ribona (aka Macerato) single-varietal wine. Hills around Macerata, Mediterranean sunshine, Adriatic panorama, land of Oenotria, passion of the Santori family. 10°C with everything that is not red. *EREBO* is our first Reserve. Montepulciano, Cabernet, Sangiovese and Merlot mature for at least 14 months in oak barrels, seasoned for 10 years, and another six months in bottles..." Roberto Potentini, Oenologist



Uvaggio
Zona di produzione
Esposizione
Sistema di allevamento
Densità di impianto
Vendemmia

Vinificazione
Maturazione
Affinamento
Profilo sensoriale

Abbinamento
Shelf life
Temperatura di servizio

REBIS

Colli Maceratesi Ribona Denominazione di Origine Controllata
Ribona (alias Maceratina) in purezza
Villo San Filippo - Monte San Giusto (MC)
sud-est
Guyot
3700 ceppi/ha
prima/seconda decade di settembre con momento
vendemmiale definito con le curve di maturazione
a 4 parametri: zuccheri, acidità totale, pH, fenoli
in bianco fermo controllato a 18°C
in acciaio inox per almeno 7 mesi
almeno 3 mesi in bottiglia
bianco pogliero fino al giallo, floreale di fiori bianchi
e gialli, in bocca fragrante, di buon corpo, elegante
e potente
pesce mediterraneo, antipasti, primi piatti bianchi
5 anni
10-12°

Grape varieties
Area of production

Facing

Vine density
Harvesting

Vinification
Maturation
Fining
Sensory profile

Goes with
Shelf life
Serve

REBIS

Hills of Macerata Ribona DOC (indicating quality assurance which certifies Controlled Designation of Origin status)

Ribona (aka Maceratina) single-varietal wine
Villo San Filippo - Monte San Giusto, province of Macerata (MC)
South-East

Guyot vine training technique
3,700 vines per hectare
the first 20 days of September with definite harvesting period with 4-parameter grape-maturity curves: sugars, overall acidity, pH values, phenols
for white wine, temperature controlled at 18°C in stainless steel for at least 7 months
for at least 3 months in bottles
white wine straw-coloured to yellow, white- and yellow-flower bouquet, scented to the palate, good body, elegant and powerful
Mediterranean fish dishes, hors d'oeuvres, pasta dishes with white sauces
5 years
10-12°C



Uvaggio
Zona di produzione
Esposizione
Sistema di allevamento
Densità di impianto
Vendemmia

Vinificazione
Maturazione
Affinamento
Profilo sensoriale

Abbinamento
Shelf life
Temperatura di servizio

EREBO

Marche Rosso Indicazione Geografica Tipica
Montepulciano, Cabernet Sangiovese e Merlot
Villo San Filippo - Monte San Giusto (MC)
sud-est
Guyot
3700 ceppi/ha
prima decade di settembre (Merlot e Sangiovese)
ottobre (Montepulciano e Cabernet) con momento
vendemmiale definito con le curve di maturazione
a 4 parametri: zuccheri, acidità totale, pH, fenoli
macerazione di 18 gg a 26°C
in botte di rovere stagionato 10 anni, per almeno 14 mesi
almeno 6 mesi in bottiglia
rosso porpora fino all'intenso, spezie, tabacco,
liquirizia, armonico in bocca, solenne, di corpo, caldo,
terzario, ricco di descrittori vinosi
tutto ciò che è carne ed elaborato, come vino serale
15 anni
16-18°

Grape varieties
Area of production

Facing

Vine density
Harvesting

Vinification
Maturation

Fining
Sensory profile

Goes with
Shelf life
Serve

EREBO

Marche Red IGT (indicating quality assurance which certifies Protected Geographical Indication status)
Montepulciano, Cabernet Sangiovese and Merlot
Villo San Filippo - Monte San Giusto, province of Macerata (MC)
South-East
Guyot vine training technique
3,700 vines per hectare
first 10 days of September (Merlot and Sangiovese),
October (Montepulciano and Cabernet) with definite
harvesting period with 4-parameter grape-maturity
curves: sugars, overall acidity, pH values, phenols
maceration of 18 days at 26°C
for a period not less than 14 months in oak barrels
which have been seasoned for 10 years
for at least 6 months in bottles
purple red till intense red, spices, tobacco, liquorice,
harmonious to the palate, solemn, with body, warm,
rich in wine quality indicators
all which is meat and elaborate, as dining wine
15 years
16-18°C



Uvaggio
Zona di produzione
Esposizione
Sistema di allevamento
Densità di impianto
Vendemmia

Vinificazione
Maturazione
Affinamento
Profilo sensoriale

Abbinamento
Shelf life
Temperatura di servizio

CHIRONE

Marche Bianco Indicazione Geografica Tipica
Pecorino, Maceratina e Sauvignon blanc
Villo San Filippo - Monte San Giusto (MC)
Sud - Est
Guyot
3700 ceppi/ha
Prima/seconda decade di settembre
con le curve di maturazione a 4 parametri:
zuccheri, acidità totale, pH, fenoli
in bianco fermo controllato a 18°C
in acciaio inox per almeno 6 mesi
almeno 3 mesi in bottiglia
di gusto fresco e gioioso in bocca è armonico,
fruttato, fragrante, fresco nella dominanza
Aperitivo, pasta e formaggi freschi.
3 anni
8-10°

Grape varieties
Area of production

Facing

Vine density
Harvesting

Vinification
Maturation
Fining
Sensory profile

Goes with
Shelf life
Serve

CHIRONE

Marche White IGT (indicating quality assurance which certifies Protected Geographical Indication status)
Pecorino, Maceratina and Sauvignon blanc
Villo San Filippo - Monte San Giusto, in the Province of Macerata (MC)
South-East
Guyot vine training technique
3,700 vines per hectare
First 20 days of September with 4-parameter grape-maturity
curves: sugars, overall acidity, pH values, phenols
for white wine, temperature controlled at 18°C
in stainless steel for at least 6 months
at least 3 months in bottles
of fresh taste and joyful to the palate it is harmonious,
fruity, fragrant, predominantly fresh
Aperitif, pasta dishes and fresh cheeses
3 years
8-10°C



ERIS

Uvaggio
Zona di produzione
Esposizione
Sistema di allevamento
Densità di impianto
Vendemmia

Vinificazione
Maturazione
Affinamento

Profilo sensoriale

Abbinamento
Shelf life
Temperatura di servizio

Marche Rosso Indicazione Geografica Tipica
Montepulciano, Cabernet e Merlot
Vila San Filippo - Monte San Giusto (MC)
sud-est
Guyot
3700 ceppi/ha
seconda decade di settembre con momento
vendemmia definito con le curve di
maturazione a 4 parametri: zuccheri, acidità
totale, pH, fenoli
macerazione di 10 gg a 26°C;
in acciaio inox per almeno 8 mesi
almeno 6 mesi in bottiglia
rosso rubino fino all'intenso, frutti rossi e viola,
rosa rossa antica, in bocca armonica, fruttata,
fragrante, fresco nella dominanza
tutto ciò che è rosso
5 anni
16-18°

Grape varieties
Area of production

Facing
Vine density
Harvesting

Vinification
Maturation
Fining
Sensory profile

Goes with
Shelf life
Serve

ERIS

Marche Red IGT (indicating quality assurance which
certifies Protected Geographical Indication status)
Montepulciano, Cabernet and Merlot
Vila San Filippo - Monte San Giusto, province of
Macerata (MC)
South-East
Guyot vine training technique
3,700 vines per hectare
from 10th-20th September with definite harvesting
period with 4-parameter grape-maturity curves:
sugars, overall acidity, pH values, phenols
maceration of 10 days at 26°C
in stainless steel for at least 8 months
for at least 6 months in bottles
ruby red fill intense red, red and purple fruits, old red rose,
to the palate it is harmonious, fruity, fragrant,
predominantly fresh
all that is red
5 years
16-18°C



Uvaggio
Zona di produzione
Esposizione
Sistema di allevamento
Densità di impianto
Vendemmia

Vinificazione
Maturazione
Affinamento
Profilo sensoriale

Abbinamento
Shelf life
Temperatura di servizio

NONO SENSO

Marche Rosso Indicazione Geografica Tipica
Cabernet e Sangiovese
Vila San Filippo - Monte San Giusto (MC)
sud-est
Guyot
3700 ceppi/ha
seconda e terza decade di settembre con momento
vendemmia definito con le curve di maturazione
a 4 parametri: zuccheri, acidità totale, pH, fenoli
macerazione di 15 gg a 26°C;
in acciaio inox per almeno 12 mesi
almeno 6 mesi in bottiglia
rosso papavero, frutti rossi e marmellate in cottura,
in bocca tannini dolci, prugna secca, albicocca
sciropata, equilibrato nella fragranza del rosso
mediterraneo senza intrusioni da legni
arrosti, carni elaborate, primi piatti rossi
8 anni
16-18°

Grape varieties
Area of production

Facing
Vine density
Harvesting

Vinification
Maturation
Fining
Sensory profile

Goes with
Shelf life
Serve

NONO SENSO

Marche Red IGT (indicating quality assurance which
certifies Protected Geographical Indication status)
Cabernet and Sangiovese
Vila San Filippo - Monte San Giusto, province of
Macerata (MC)
South-East
Guyot vine training technique
3,700 vines per hectare
from 11th -30th September with definite harvesting
period with 4-parameter grape-maturity curves:
sugars, overall acidity, pH values, phenols
maceration of 15 days at 26°C
in stainless steel for at least 12 months
for at least 6 months in bottles
purple red, red fruits and marmalades while cooking,
sweet tannins to the palate, dried plums, apricots in
syrup, balanced within the bouquet of the Mediterranean
red without the intrusion of wood essences
roasts, elaborate meat dishes, pasta dishes with red sauces
dishes with white sauces
8 years
16-18°C



Uvaggio
Zona di produzione
Esposizione
Sistema di allevamento
Densità di impianto
Vendemmia

Vinificazione
Maturazione
Affinamento
Profilo sensoriale

Abbinamento
Shelf life
Temperatura di servizio

OTTAVA MUSA

Marche Bianco Indicazione Geografica Tipica
Pecorino, Macerata
Vila San Filippo - Monte San Giusto (MC)
Sud - Est
Guyot
3700 ceppi/ha
Prima/seconda decade di settembre
con le curve di maturazione a 4 parametri:
zuccheri, acidità totale, pH, fenoli
in bianco termo controllato a 18°C
in acciaio inox per almeno 6 mesi
almeno 3 mesi in bottiglia
di gusto fresco e gioioso in bocca è armonico,
fruttato, fragrante, fresco nella dominanza
Aperitivo, pasta e formaggi freschi.
3 anni
8-10°

Grape varieties
Area of production

Facing
Vine density
Harvesting

Vinification
Maturation
Fining
Sensory profile

Goes with
Shelf life
Serve

OTTAVA MUSA

Marche White IGT (indicating quality assurance which
certifies Protected Geographical Indication status)
Pecorino, Macerata
Vila San Filippo - Monte San Giusto, province of
Macerata (MC)
South-East
Guyot vine training technique
3,700 vines per hectare
First 20 days of September with 4-parameter
grape-maturity curves: sugars, overall acidity,
pH values, phenols
for white wine, temperature controlled at 18°C
in stainless steel for at least 6 months
for at least 3 months in bottles
of fresh taste and joyful to the palate it is harmonious,
fruity, fragrant, predominantly fresh,
aperitifs, pasta dishes and fresh cheeses
3 years
8-10°C



Azienda Vitivinicola di Mara Santori
Mara Santori Vineyards and Winery

Sede (Main Office): Contrada Ripalta 6 - 62014 Corridonia - MC
Cantina (Cellars): Via Bore di Chienti - 62015 Villa San Filippo di Monte San Giusto - MC

ITALIA - ITALY

Mobile + 39 339 7943119 Alberto

Mobile + 39 327 2366724 Daniele

www.cantinasantori.com - info@cantinasantori.com

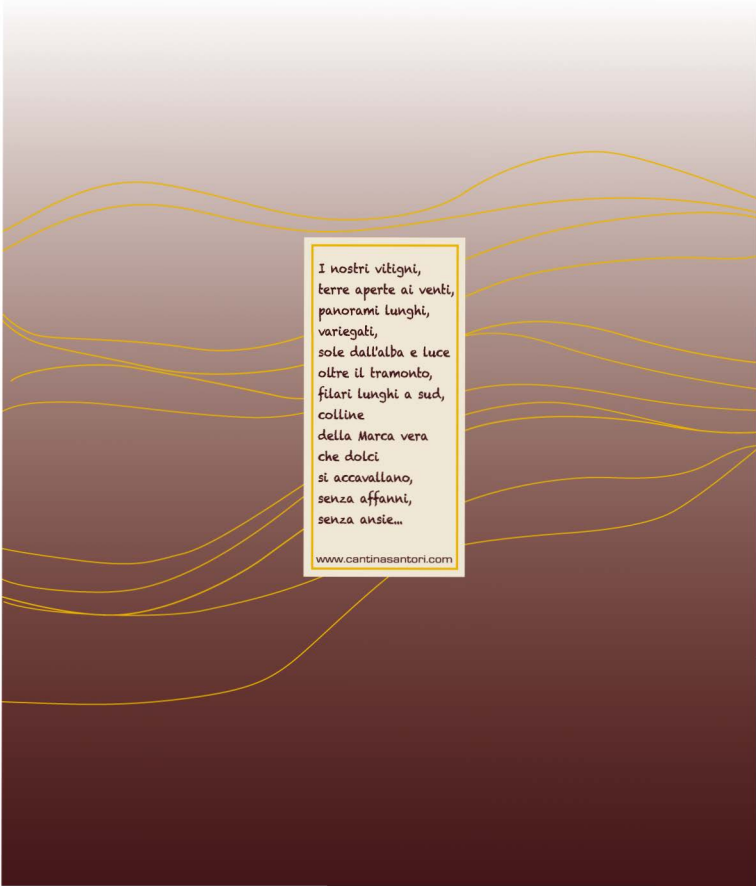
progetto - project
www.fanellistudio.it
art director nicolella fanelli

foto - photo
filefoto morichetti - fanellistudio

stampa - print
tipografia san giuseppe

Finito di stampare Luglio 2013
Finished printing in July 2013





I nostri vitigni,
terre aperte ai venti,
panorami lunghi,
variegati,
sole dall'alba e luce
oltre il tramonto,
filari lunghi a sud,
colline
della Marca vera
che dolci
si accavallano,
senza affanni,
senza ansie...

www.cantinasantori.com