



# PODERE SANTA LUCIA



Podere Santa Lucia di Stefano Balducci & C. s.a.s. società agricola  
Via Santa Lucia, 65 | 60037 Monte San Vito (An)

## LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE D.O.C.



Uve: Lacrima nera 100%.

Vigneto di provenienza: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.

Vendemmia: Ultima decade di settembre prima decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casce.

Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa di 4-5 giorni, fermentazione e macerazione di 20 giorni con controllo delle temperature, macerazione post-fermentativa.

Maturazione: Maturazione in fusti di acciaio e breve maturazione di una parte in legno.

Affinamento: In bottiglia di minimo 3 mesi.

Grado alcolico: 13 % vol.

Esame organolettico:

Colore: Rubino tipico con orature bluette.

Olfatto: Naso pulito ed elegante: di frutti rossi ma soprattutto di petali di rosa, caratteristico del vitigno.

Beganza anche nei sentori speziati.

Gusto: Tannini tipici ma morbidi, senza divenire amari né astringenti, setosi e al tempo stesso leggermente rugosi.

Abbinamenti: Agnello scottadito, carni bianche alla griglia, pollo ai peperoni, coniglio in porchetta.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

---

## LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C.



Uve: Lacrima nera 100%.

Vigneto di provenienza: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.

Vendemmia: Ultima decade di settembre prima decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casce.

Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa di 4-5 giorni, fermentazione e macerazione di 20 giorni con controllo delle temperature, macerazione post-fermentativa.

Maturazione: Maturazione in fusti di acciaio e breve maturazione di una parte in legno.

Affinamento: In bottiglia di minimo 3 mesi.

Grado alcolico: 13 % vol.

Esame organolettico:

Colore: Rubino tipico con orature bluette.

Olfatto: Naso pulito ed elegante: di frutti rossi ma soprattutto di petali di rosa, caratteristico del vitigno.

Beganza anche nei sentori speziati.

Gusto: Tannini tipici ma morbidi, senza divenire amari né astringenti, setosi e al tempo stesso rugosi.

Abbinamenti: Agnello scottadito, carni bianche alla griglia, pollo ai peperoni, coniglio in porchetta.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

---

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE D.O.C.



Uve: Verdicchio dei castelli di Jesi 100%.

Vendemmia: Seconda decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casce, con selezione delle uve in vigna.

Vinificazione: Pressatura soffice in assenza di ossigeno e temperature controllate.

Affinamento: Breve maturazione sulle fecce fini.

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Esame organolettico:

Colore: All'occhio si presenta di un giallo paglierino limpido e di buona consistenza.

Olfatto: Presenta degli aromi fruttati di pesca ed albicocca e degli aromi fermentativi. Spiccano inoltre sensazioni floreali di biancospino, di acacia e note ben definite di ginestra.

Gusto: Morbido e di struttura presenta la sapidità e l'acidità tipiche del Verdicchio, altrettanto tipico del vitigno è il retrogusto amarognolo nel finale. Non manca di equilibrio e la vendemmia leggermente tardiva gli regala un finale non troppo secco.

Abbinamenti: Perfetto con le principali portate a base di pesce, soprattutto con i pesci grassi come salmone, rombo e rana pescatrice. Può essere comunque piacevolmente abbinato anche con carni bianche.

Temperatura di servizio: 12° C.

---

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.



Uve: Verdicchio dei castelli di Jesi 100%.

Vendemmia: Prima decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casce, con selezione delle uve in vigna.

Vinificazione: Pressatura soffice e temperature controllate.

Affinamento: Breve maturazione sulle fecce fini.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Esame organolettico:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: Al naso si immedesima un impatto "verde", in particolare di mela verde; presenta degli aromi fruttati di pesca ed albicocca e degli aromi fermentativi. Si percepiscono inoltre sensazioni floreali di biancospino, di acacia e dei fiori gialli della ginestra.

Gusto: Tipiche del Verdicchio sono la sapidità e l'acidità, quest'ultima comunque mai prevalente, altrettanto tipico del vitigno è il retrogusto amarognolo nel finale.

Abbinamenti: Perfetto con le principali portate a base di pesce, può essere piacevolmente abbinato anche ad altro genere di pietanze: primi piatti come vincisgrassi e cannelloni; secondi come coniglio in porchetta o pollo in potacchio.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

## MARCHE ROSSO I.G.T.



Uve: Merlot 90%, Petit verdot 10%.

Vigneto di provenienza: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.

Vendemmia: Ultima decade di settembre ultima decade di settembre, raccolta a mano in piccole cassette.

Vinificazione: Macerazione di 20 giorni con controllo delle temperature, brevi rimontaggi e macerazione post-fermentativa.

Maturazione: Breve macerazione in parte in legno e in parte in acciaio per mantenere l'integrità del frutto.

Affinamento: In bottiglia di minimo 2 mesi.

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Esame organolettico:

Colore: Rubino intenso.

Olfatto: Il vegetale e il peperone verde tipico dei vitigni bordolesi piacevolmente uniti ai frutti rossi con ulteriori sentori di piccoli frutti neri.

Gusto: Ancora il verde in prevalenza con note di caramello e di frutti neri maturi.

Abbinamenti: Tipici dei rossi: carne alla griglia, piccione ripieno, pollo alla cacciatora, coniglio in potacchio.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

---

## MARCHE ROSATO I.G.T.



Uve: Lacrima nera 100%.

Vinificazione: Macerazione breve e/o salassi, fermentazione a temperature di 16-20° C in vasche termocontrollate.

Affinamento: Per qualche mese sulle fecce fini e successiva stabilizzazione del colore.

Grado alcolico: 12 % vol.

Esame organolettico:

Colore: Rosa scuro con una nuance porpora; il colore del vino rosato è generalmente dovuto al vitigno ed alle tecniche di vinificazione.

Olfatto: Profumo prevalente di piccoli frutti rossi, completato da sentori di mela verde, banana, rosa e petalo di rosa appassita.

Gusto: Tipico dei rosati: leggermente verde, con una buona freschezza legata all'acidità, buona la persistenza; leggero.

Abbinamenti: Vincisgrassi, tagliatelle al pomodoro, pizza, salumi alla lacrima, pollo in potacchio, frittura leggera di pesce e verdure.

Temperatura di servizio: 12° C.

---

## MARCHE ROSATO I.G.T. "CORNIOLA"



Uve: Verdicchio dei castelli di Jesi 100%.

Vendemmia: Ultima decade di settembre, raccolta a mano in piccole cassette, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.

Vinificazione: Macerazione e salasso, fermentazione a bassa temperatura.

Maturazione: In fusti di acciaio.

Affinamento: Per qualche mese sulle fecce fini e successiva stabilizzazione del colore.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Abbinamenti:

Piatti a base di pesce ben strutturati: tonno alla griglia, orata al sale, rana pescatrice in umido, brodetto all'anconetana.

Temperatura di servizio: 12° C.

---

## SPUMANTE BRUT



Uve: Verdicchio 100%.

Vigneto di provenienza: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.

Vendemmia: seconda decade di settembre, raccolta a mano in piccole cassette, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.

Vinificazione: Pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione con controllo delle temperature, rifermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In fusti di acciaio.

Affinamento: In bottiglia di minimo 2 mesi.

Grado alcolico: 12 % vol.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, con gli antipasti di pesce, con crostacei e molluschi in genere.

Temperatura di servizio: 08 ° C.

## SPUMANTE BRUT ROSE'



Uve: Lacrima nera 100%.

Vigneto di provenienza: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.

Vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta a mano in piccole casse, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.

Vinificazione: Pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione con controllo delle temperature, rifermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In fusti di acciaio.

Affinamento: In bottiglia di minimo 2 mesi.

Grado alcolico: 12 % vol.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con gli antipasti di pesce, con crostacei molluschi in genere.

Temperatura di servizio: 08 ° C.

---