Silvestroni

CASA VINICOLA

CASA VINICOLA SILVESTRONI ANNIVERSARIO 1967 50

IL TERRITORIO

La Regione Marche vanta una solida memoria storica per quanto riguarda il vino. Le uve usate dalla Casa Vinicola Silvestroni appartengono tutte alle terre Marchigiane e si distinguono per le diverse appellazioni definite dalla legge. L'uva Sangiovese, Trebbiano e Bianco Marche sono delle IGT, appartengono cioè alla indicazione geografica tipica. Crescono indifferentemente su tutto il territorio marchigiano. Le altre uve sono delle DOC (Denominazione di Origine Controllata), ossia uve che appartengono a delle zone ben definite dalla legge e sono il Verdicchio dei Castelli di Jesi, il Falerio Pecorino, il Rosso Conero, il Rosso Piceno.

CASA VINICOLA

È nel cuore della Regione Marche, nella valle dell'Esino, che ha sede la Casa Vinicola Silvestroni. La sua storia ebbe inizio nei primissimi anni '60. Già all'epoca l'azienda, che portava il nome dei fratelli Aquili, era conosciuta e rinomata per la qualità dei suoi vini, per il servizio di consegna e per la sua modernità. Fu lì che Sandro Silvestroni, giovane volenteroso, intraprendente e zelante, si appassionò al vino, ricevendo così dai fratelli Aquili la proposta di rilevare l'attività. La Casa Vinicola prese così il nome Silvestroni, e in un contesto di forte lavoro e grande impegno crebbe Alessandra , figlia di Sandro. Ereditata la grande passione per il vino, sin da giovanissima si occupa dell'azienda di famiglia, permettendo al padre il giusto riposo, ma dando particolare attenzione ai suoi utili consigli e alla sua grande esperienza.

Originariamente ubicata a Falconara Marittima, la Casa Vinicola Silvestroni disponeva già di grandi numeri. In un epoca in cui tutto veniva ancora fatto a mano ed era particolarmente difficile modernizzarsi, perché le attrezzature o non esistevano o avevano dei costi insostenibili, l'azienda aveva una capienza di circa 10000 ettolitri, distribuiti in cantine sotterranee e non. È nel 2000, invece, che l'azienda si sposta a Camerata Picena, dove risiede attualmente, lasciando a Falconara il punto vendita.

la Travanesca

Silvestroni

CASA VINICOLA

PODESTERIA

Passerina
I.G.T.

Denominazione:
Indicazione Geografica Protetta

Uve: Passerina

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione:
Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione:
Sistema di allevamento Guyot in bianco,
altitudine 200-300 mt s.l.m., pressatura soffice.
Fermentazione termo controllata
Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino

Olfattivo:
fiori bianchi e frutta gialla matura

Gustativo:
fresco, morbido ed elegantemente sapido

Abbinamenti:
ideale come aperitivo, piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 10° -12°

ROMANICO

Verdicchio dei Castelli di Jesi
D.O.C.

Denominazione:
Denominazione di Origine Controllata

Uve: Verdicchio

Gradazione alcolica: 12,5°

Zona di produzione:
Colline dei Castelli di Jesi

Vinificazione:
pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Altitudine 250-400 mt s.l.m. densità impianto 2.000 – 3.000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamente Guyot

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino con riflessi verdi

Olfattivo:
sentori di fiori di acacia e di miele

Gustativo:
secco e morbido

Abbinamenti:
fritture di pesce, crostacei e molluschi

Temperatura di servizio: 8° - 10°

PLINIÙ

Rosso Piceno
D.O.C.

Denominazione:
Denominazione di Origine Controllata

Uve: Sangiovese e Montepulciano

Gradazione alcolica: 12,5°

Zona di produzione:
Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione:
In rosso con breve macerazione sulle bucce.
Fermentazione termo controllata,
densità impianto 3.000 ceppi per ettaro,
sistema di allevamento Guyot

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
rosso rubino

Olfattivo:
sentori di frutti rossi, prugna e radice di liquirizia

Gustativo:
giustamente tannico, sapido e di buon corpo

Abbinamenti:
ottimo con arrosti di carni e grigliate

Temperatura di servizio: 18°

GIANGIOTTO

Marche Sangiovese
I.G.T.

Denominazione:
Indicazione Geografica Tipica

Uve: Sangiovese

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione:
Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione:
In rosso con breve macerazione parti solide, fermentazione termo controllata.
Densità impianto 2.500 ceppi per ettaro, altitudine 250 mt s.l.m., sistema di allevamento spalliera

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
rosso rubino

Olfattivo:
ricorda i frutti del sottobosco

Gustativo:
elegantemente vellutato con tannicità equilibrata

Abbinamenti:
carni rosse e grigliate di pesce

Temperatura di servizio: 18° - 20

RISERVA

KUNEN

ROSSO CONERO
D.O.C.G.

Denominazione:
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Montepulciano 100%

Gradazione alcolica: 14,5°

Zona di produzione:
Pendici del Monte Conero

Vinificazione:
Sistema di allevamento cordone speronato, vinificazione tradizionale con macerazione prolungata sulle bucce con frequenti rimontaggi.
Affinamento di 24 mesi.
Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Rosso rubino intenso tendente al granato

Olfattivo:
Sentori di amarena e prugna, finemente vanigliato

Gustativo:
Di grande struttura, tannini avvolgenti e rotondi con finale lungo di buona morbidezza

Abbinamenti:
Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°

KUNEN

ROSSO CONERO
D.O.C.

Denominazione:
Denominazione di Origine Controllata

Uve: Montepulciano

Gradazione alcolica: 14,5°

Zona di produzione:
Pendici del Monte Conero

Vinificazione:
Sistema di allevamento Guyot,
Pressatura soffice, fermentazione
termo controllata.
Densità impianto 3.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75 - 1,5 - 3,0

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Colore rosso rubino

Olfattivo:
Frutti di bosco con note di ciliegia

Gustativo:
giustamente tannico ed aromatico
con note morbide e fraganti.

Abbinamenti:
Carni rosse, selvaggina e salumi

Temperatura di servizio: 16 - 18°

50
PASSERINA

50 Shades

Silvestroni

CASA VINICOLA

Solo le sensazioni li possono definire, emozioni che sanno giungere al cuore e che diventano felicità, serenità e bellezza da racchiudere in un bel ricordo. Frutto di una passione meticolosa e devota.
Biologico, eccellenza del Made in Italy

50 Sfumature
PASSERINA

Denominazione:
Indicazione geografica tipica

Uve: Passerina bio 100%

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione:
Uve selezionate nei vigneti di Offida
e colline della provincia di Ascoli.

Vinificazione:
Sistema di allevamento Guyot in bianco,
altitudine 200-300 mt s.l.m., pressatura soffice.
Fermentazione termo controllata.
Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75 – 1,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino con riflessi dorati

Olfattivo:
fiori bianchi e note fruttate di pera e pompelmo.

Gustativo:
fresco, morbido ed elegantemente sapido.

Abbinamenti:
Ideale come aperitivo, risotti e fritture di pesce.

Temperatura di servizio: 8° - 10°

BIO

50

PECORINO

Denominazione:
Denominazione di Origine Controllata

Uve: Falerìa - Pecorino bio 100%

Gradazione alcolica: 13°

Zona di produzione:
Uve selezionate nei vigneti di Offida

Vinificazione:
Pressatura soffice, fermentazione in acciaio termo controllata per preservare gli aromi delle uve, Altitudine: 300-400 mt s.l.m. Sistema di allevamento Guyot. Densità impianto 3.500 ceppi per ettaro, raccolta a mano con selezione delle uve.

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfattivo:
sentori di frutta matura ed agrumi

Gustativo:
Sorprendente freschezza, ottima sapidità, minerale con finale elegantemente vellutato

Abbinamenti:
Primi piatti a base di crostacei e molluschi. Eccelso con i mascioli di Portonovo e gamberoni alla brace.

Temperatura di servizio: 8° - 10°

50 PASSERINA

Denominazione:
Indicazione Geografica Protetta

Uve: Passerina

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione:
Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione:
Sistema di allevamento Guyot in bianco,
altitudine 200-300 mt s.l.m., pressatura soffice.
Fermentazione termo controllata
Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75 – 1,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino

Olfattivo:
fiori bianchi e frutta gialla matura

Gustativo:
fresco, morbido ed elegantemente sapido

Abbinamenti:
ideale come aperitivo, piatti a base di pesce
e formaggi a bassa stagionatura

Temperatura di servizio: 10° - 12°

50 PECORINO

Denominazione:
Denominazione di Origine Protetta

Uve: Pecorino

Gradazione alcolica: 13°

Zona di produzione:
Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione:
Pressatura soffice, fermentazione termo controllata, altitudine 200-300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento Guyot
Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfattivo:
sentori di frutta gialla e agrumi

Gustativo:
fresco, minerale, di buona acidità
con finale elegantemente vellutato

Abbinamenti:
antipasti, fritture e arrosti di pesce.
Ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 8° - 10°

50 S.Lazzaro

CHARDONNAY

Uve: Chardonnay 100%

Zona di produzione:
Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione:
Raccolta manuale e pressatura soffice delle uva senza uso di anidride solforosa, altitudine 350-400 mt s.l.m.
Fermentazione per circa 18 giorni a temperatura controllata intorno a 20°.
Densità impianto 3.500 ceppi per ettaro

Gradazione alcolica: 13°

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino con note dorate

Olfattivo:
ampio, intenso ed avvolgente.
Spiccate note floreali con richiami di frutta bianca, papaya e mela matura.

Gustativo:
Vellutato e pieno. Buona persistenza e piacevole retrogusto di frutta matura.

Abbinamenti:
ideale con primi piatti di pasta all'uovo ai frutti di mare.
Egregiamente con tartare di tonno rosso e tartare di gambero

Temperatura di servizio: 10° - 12°

50 Selezione

MERLOT

Denominazione:
Indicazione Geografica Protetta

Uve: Merlot 100%

Gradazione alcolica: 13°

Zona di produzione:
Colline tra le province di Ascoli Piceno e Fermo

Vinificazione:
Sistema di allevamento Cordone Speronato,
vinificazione tradizionale,
macerazione sulle bucce in
fermentazione con frequenti rimontaggi.
Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Colore rosso rubino

Olfattivo:
Sentori di mora e frutti del sottobosco

Gustativo:
Vino profondo, morbido e rotondo
con tannini avvolgenti

Abbinamenti:
Perfetto con risotti e primi piatti
con sughi elaborati

Temperatura di servizio: 18°

50 Silvano

PASSERINA
Extra Dry

Tipologia:
Spumante Extra Dry

Uve: Passerina 100%

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione:
Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione:
Metodo Martinotti, pressatura soffice.
Fermentazione termo controllata
Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro
altitudine 200-300 mt s.l.m.
Pressione: 5 atm. a 20°

Formati disponibili: lt. 0,75 / 1,5 / 3,0 / 6,0

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Di colore giallo scarico, limpido e luminoso

Olfattivo:
Dal piacevolissimo bouquet floreale, con sentori di agrumi e frutta bianca come mela e pesca

Gustativo:
Di grande morbidezza, elegante ed equilibrato

Abbinamenti:
Si accompagna bene con aperitivi e piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6° - 8°

50 Sfumato

PECORINO
Brut

Tipologia:
Vino Spumante Pecorino Brut

Uve: Pecorino IGP

Gradazione alcolica: 12°

Vinificazione:
Spumante delicato ottenuto dalla rifermentazione del vino in piccole autoclavi, Metodo Martinotti.
Spuma abbondante, evanescente, cremosa con perlage a grana fine e persistente.
Acidità totale: 5,6 gr/lt

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini

Olfattivo:
Profumo elegantemente fruttato e agrumato

Gustativo:
Netto, minerale, piacevolmente fresco dalla struttura che riempe il palato

Abbinamenti:
Antipasti e crudi di pesce, crostacei.
Formaggi e salumi, perfetto come aperitivo

Temperatura di servizio: 6° - 8°

50 Silvano

ORO
Extra Dry

Tipologia:
Vino Spumante Extra Dry

Uve: Uve a bacca bianca

Gradazione alcolica: 11°

Vinificazione:
Spumante delicato ottenuto dalla rifermentazione del vino in piccole autoclavi, Metodo Martinotti.
Spuma abbondante ed evanescente con perlage sottile e persistente.
Acidità totale: 5,5 gr/lt

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Giallo paglierino scarico

Olfattivo:
Profumo fruttato e floreale con sfumature agrumate

Gustativo:
Netto, pulito di grande morbidezza

Abbinamenti:
Ottimo come aperitivo, ideale per la cucina marinara

Temperatura di servizio: 6° - 8°

50

MOSCATO
Dolce

Tipologia:
Vino Spumante Moscato Dolce

Uve: Moscato

Gradazione alcolica: 7°

Vinificazione:
Spumante delicato ottenuto dalla fermentazione del mosto in piccole autoclavi, Metodo Martinotti.
Spuma abbondante, evanescente, cremosa con perlage a grana fine e persistente.
Acidità totale: 5,9 gr/lt

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Giallo paglierino scarico

Olfattivo:
Fruttato, agrumato, tipico della varietà

Gustativo:
Netto di grande morbidezza aromatico e di lunga persistenza

Abbinamenti:
Eccellente con pasticceria e dolci lievitati

Temperatura di servizio: 6° - 8°

50 S.
ROSÉ BRUT

Tipologia:
Rosè brut 50 S.

Uve: Cabernet- Merlot - Sangiovese

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione:
Colline Marchigiane

Vinificazione:
in bianco. Spumantizzazione
metodo Martinotti, circa 60 giorni
Pressione: 5 atm a 20°

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
Rosa brillante

Olfattivo:
intenso, floreale ed avvolgente

Gustativo:
ricorda la ciliegia con note di marmellata di riber rosso, supportata con una piacevole mineralità

Abbinamenti:
Elegante come aperitivo, ideale per antipasti e primi a base di pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 6° - 8°

I CLASSICI

Silvestroni

Silvestroni

CASA VINICOLA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.
linea CLASSICA
12,5%Vol. - conf. 12 bott.

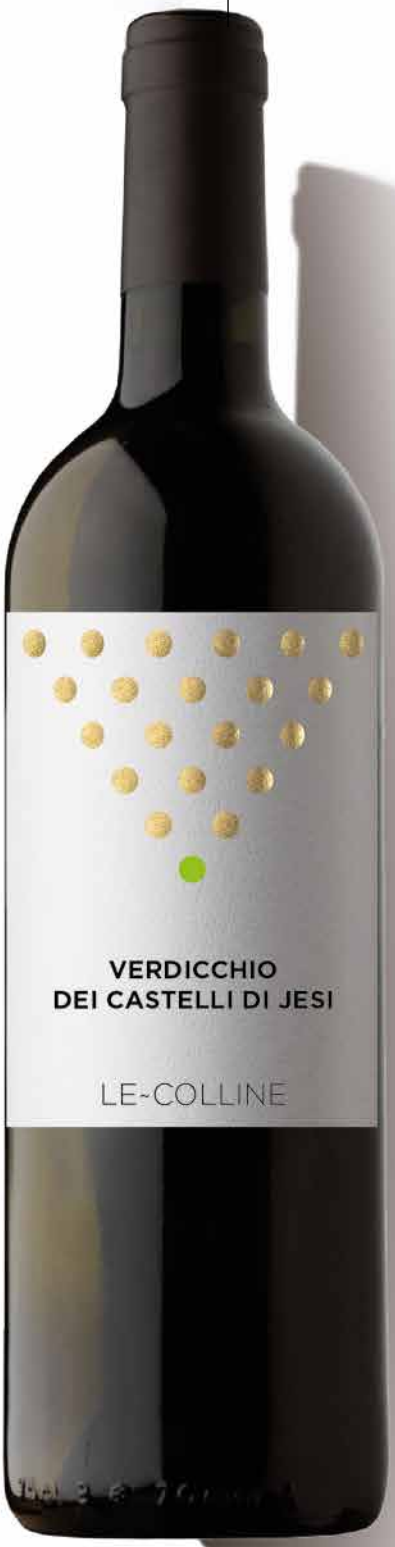
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.
linea CLASSICA
12,5%Vol. - conf. 12 bott.

VERDOLINO VIVACE
VINO BIANCO
linea CLASSICA
11,5%Vol. - conf. 12 bott.

ROSSO CONERO D.O.C.
linea CLASSICA
14%Vol. - conf. 12 bott.

PASSERINA I.G.P.
linea Le Colline
12%Vol. - conf. 12 bott.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.
linea Le Colline
12,5%Vol. - conf. 12 bott.



PECORINO D.O.P.
linea Le Colline
13%Vol. - conf. 12 bott.

ROSSO PICENO D.O.P.
linea Le Colline
13%Vol. - conf. 12 bott.

MARCHE
TREBBIANO I.G.T.
linea Le Colline
11,5%Vol. - conf. 12 bott.

MARCHE
SANGIOVESE I.G.T.
linea Le Colline
12,5%Vol. - conf. 12 bott.

PERLA
VINO BIANCO TAVOLA
linea Le Colline
11,5%Vol. - conf. 12 bott.

RUBINO
VINO ROSSO TAVOLA
linea Le Colline
11,5%Vol. - conf. 12 bott.

FORNITURE SPECIALI:
DAMA 5 litri
FUSTI in ACCIAIO
BAGinBOX 5/10/20 litri

CATALOGO PRODOTTI 2020

SILVESTRONI Casa Vinicola

CANTINA | Via Galvani, 12 - 60020 Camerata Picena (AN) - tel. 071 7451644
PUNTO VENDITA | Via Ariosto, 5 - 60015 Falconara (AN) - tel. 071 9160918

info@silvestroni.it - www.silvestroni.it

passerina 50s - casa vinicola silvestroni

50s passerina

ISTITUTO MARCHIGIANO di TUTELA VINI

AZIENDA ASSOCIATA

www.imtdoc.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION NO. 1308/2013