



Nelle Colline del Piceno nasce l'azienda agricola **Clara Marcelli** che esprime attraverso il vino che produce la potenzialità del territorio nel totale rispetto dell'ambiente conforme ai requisiti di agricoltura biologica.

"Le dolci colline del Piceno, la sua gente, le sue tradizioni, fanno da scena alla nostra azienda. Posti ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare i nostri terreni godono di un ottimo microclima dato dalla vicinanza del mare Adriatico e dell' Appennino".

Conero

NUMERO BOTTIGLIE
40000BT/anno

ETTARI VITATI
10ha








TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Batatè








Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

-  100% Syrah
-  Indigeni • 30 mg/l
-  Argilla
-  Guyot
-  6 Mesi Acciaio + 24 Mesi Cemento +
2 Mesi Botte Grande
-  Carne, Cacciagione, Grigliata di carne
-  La Syrah che fa innamorare.



Marche Rosso Igt Ruggine

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

-  100% Grenache Noir (Bordò)
-  Indigeni • 35 Mg/l
-  Argilla, Sabbia
-  Alberello
-  2 Anni Botte Grande + 2 Anni Bottiglia
-  Salumi, Formaggi Stagionati, Carne ai ferri, Risotto ai funghi
-  Tannini ricamati.



Piceno Superiore Doc

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 80% Montepulciano + 20% Sangiovese
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Barrique
- Tagliere di salumi, Filetto alla rossini
- Un rosso sincero.



Piceno Superiore Doc

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 80% Montepulciano + 20% Sangiovese
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Barrique
- Tagliere di salumi, Filetto alla rossini



Piceno Superiore Doc

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 80% Montepulciano + 20% Sangiovese
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Barrique
- Tagliere di salumi, Filetto alla rossini



Marche Rosato "Decò"

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

- 20% Montepulciano + 20% Sangiovese + 20% Grenache + 10% Cabernet Sauvignon + 10% Passerina + 20% Pecorino
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Barrique
- Sushi, Tartare di tonno
- Il Rosato complesso.



Marche Rosso Igt K'UN

Biodinamico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Montepulciano
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 18 mesi Barrique + 12 mesi Bottiglia
- Salumi, Cacciagione, Pasta al forno



Marche Rosso Igt Corbù

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 80% Montepulciano + 20% Cabernet Sauvignon
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Barrique
- Costatona di manzo, Melanzane alla parmigiana



Marke Bianco Igt

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Pecorino
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 24 mesi Ovetto di legno
- Formaggi, Olive all'ascolana



Pecorino "Irata"







Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Bianco

- 100% Pecorino
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo, Rosticceria, Formaggi freschi



Passerina Raffa

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

-  100% Passerina
-  Indigeni • 30 mg/l
-  Argilla
-  Guyot
-  12 Mesi Acciaio
-  Aperitivo, Pescato fresco, Mozzarella di bufala