



ARMONIA DEL TERRITORIO



Fattoria le Terrazze

IL FRUTTO DELLE NOSTRE VIGNE

La Fattoria Le Terrazze è **aperta alle visite degli enoturisti**. La sala di degustazione ricavata nella vecchia cantina, può ospitare fino a venti persone alla volta.

Nelle **belle giornate** le degustazioni si svolgono all'aperto **sotto l'ombra di un gelso** secolare con vista sulle vigne e con lo sfondo del mare.



Il nostro personale vi guiderà lungo l'assaggio descrivendo la storia di ogni vino e le sue caratteristiche tecniche.

Per gruppi numerosi è necessario prenotarsi con qualche giorno di anticipo.



UNA STORIA NATA TRA LA COLLINA E IL MARE



ROSSO CONERO

Rosso Conero
DOC

0,75 L - ALC 13,5%
MONTEPULCIANO 100%
16 °C
CALICE BORGOGNA MEDIO



IL CONERO È UNA
ZONA MOLTO
INTERESSANTE PER I
VINI ROSSI, NON A
CASO IL PIÙ
RAPPRESENTATIVO È
IL ROSSO CONERO

La storia della Fattoria Le Terrazze inizia nel 1882 sulle colline di Numana. Da fine Ottocento, la famiglia Terni produce e vinifica uve Montepulciano che, nella zona, trovano il proprio habitat naturale.

Oggi, Antonio e Georgina Terni, sotto la guida attenta dell'enologo Federico Curtaz, producono circa 90.000 bottiglie l'anno da vigneti che si estendono per circa diciotto ettari.

Il Conero è una zona ricca e interessante per i vini rossi. Tra questi il più rappresentativo è il Rosso Conero, che produciamo sia nella versione DOC che nella versione Conero Riserva DCG.

A questi vini si affiancano l'IGT Chaos, vino ottenuto da uvaggio di Syrah e Merlot, lo Chardonnay Le Cave, il rosato Pinkfluid e lo spumante Donna Giulia, ottenuto dalla spumantizzazione di uve Montepulciano. Un territorio prolifico, che negli anni ci ha permesso di evolvere ed innovare, pur mantenendo ferma e viva la fiamma della nostra tradizione vitivinicola.



DESCRIZIONE

Ottenuto da uve Montepulciano, fermenta in acciaio e matura per un anno in grandi botti di rovere da 25\30 ht. Affina in bottiglia per 4 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO

Di colore rubino con riflessi purpurei, al naso si offre piacevolmente fruttato, dove spiccano note di ciliegia e prugna. In bocca morbido, fragrante, polposo. Il tannino mai invadente, pettina il palato. Questa grande eleganza e beva lo rende versatile ideale anche come aperitivo.



SASSI NERI

Rosso Conero
DOCG

 0,75 L - ALC 13,5%
 MONTEPULCIANO 100%
 16/18 °C
 CALICE BORDEAUX



DESCRIZIONE

La nostra Riserva prende il suo nome da una delle spiagge più belle della Riviera del Conero. Il vino fermenta in acciaio e matura in barrique per 12\24 mesi; completa poi il suo affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO

Di colore rubino intenso con riflessi granata, al naso si offre con un impatto di grande intensità, dove spiccano sentori fruttati (piccoli frutti rossi di sottobosco) e sentori finemente speziati e balsamici. In bocca l'ingresso è deciso e maschio, con un tannino ricco ma al contempo lungo e setoso, avvolgente. Lunga la persistenza gusto olfattiva.

VISIONS OF J

Conero Riserva
DOCG

 0,75 L - ALC 13,5%
 MONTEPULCIANO 100%
 18 °C
 CALICE BALLON



DESCRIZIONE

Il vino, il cui nome nasce da una canzone di Bob Dylan, viene dalla fermentazione di uve selezionate, lasciate a maturare in vigna finché non trovano la loro piena espressione qualitativa. La maturazione avviene in barrique per 24 mesi e l'affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rubino intenso, impenetrabile. All'olfatto di grande intensità e persistenza, con sentori di frutta matura, con spezie e sentori balsamici di contorno. Un vino corposo, elegante, vellutato e di grande complessità, con frutto e tannini setosi ed avvolgenti che regalano lunghezza e finezza gustativa.

CHAOS

Marche Rosso
IGT

 0,75 L - ALC 13,5%
 MERLOT, SYRAH
 16/18 °C
 CALICE BALLON



DESCRIZIONE

Chaos nasce nel 1997 per individuare nuovi cloni del vitigno Montepulciano. Le Uve fermentano in acciaio, poi il vino viene fatto maturare in barrique per 12-18 mesi e completa la sua evoluzione con un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è stratificato e complesso con sentori fruttati, speziati e finemente balsamici. L'ingresso in bocca è molto delicato e la lunghezza del tannino conferisce al vino stesso grande armonia e bevibilità.

PINKFLUID

Marche Rosato
IGT

-  0,75 L - ALC 12,5%
-  SYRAH, MONTEPULCIANO
-  10/12 °C
-  CALICE TULIPANO



DESCRIZIONE

Dopo una brevissima macerazione e decantazione a freddo, il mosto viene travasato e fermentato ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

PROFILO ORGANOLETTICO

Di colore rosa delicato, il vino presenta un olfatto intenso che richiama il ribes. Speziato ed incredibilmente fresco al palato con sentori di melograno. Morbido e fragrante ma allo stesso tempo energico e minerale.

LE CAVE

Marche
Chardonnay IGT

-  0,75 L - ALC 13%
-  CHARDONNAY 100%
-  8/10 °C
-  FLUTE



DESCRIZIONE

Il vino prende il suo nome dall'antica cava di Sirolo, da cui sono state ricavate le pietre che hanno costruito anche la nostra cantina nel 1882. La prima annata di questo vino fu prodotta nel 2000. Il mosto fiore viene fatto fermentare a temperatura controllata per conservarne gli aromi primari. Affina 6 mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico dello Chardonnay con ricordi di frutta tropicale. In bocca si offre carnoso ma allo stesso tempo minerale e vibrante, aggrumato e sapido.

DONNA GIULIA

Spumante Brut
metodo classico

-  0,75 L - ALC 12,5%
-  MONTEPULCIANO
-  10/12 °C
-  CALICE TULIPANO



DESCRIZIONE

Vinificazione in bianco con utilizzo del solo mosto fiore. La fermentazione avviene alla temperatura di 18° con l'impiego di lieviti selezionati. La rifermentazione avviene in bottiglia dove il vino resta in contatto con i lieviti per 2 anni. Viene poi sboccato e rifinito con l'aggiunta di liqueur d'expédition.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore paglierino con una lieve sfumatura rosa. Note floreali di petali bianchi e crosta di pane. In bocca il fine perlage lascia spazio al carattere deciso del Montepulciano, rendendolo ideale compagno di tavola a tutto pasto.



Fattoria le Terrazze

Via Musone, 4 - 60026
Numana (AN) Italy
tel. (+39) 071 9030054
fax (+39) 071 7391285
info@fattorialeterrazze.it
www.fattorialeterrazze.it