

ARMONIA DEL TERRITORIO











UNA STORIA NATA TRA LA COLLINA E IL MARE

a 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** DOCG.
- 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.



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





IL VINO, SPECCHIO DELLA SUA TERRA



- a Riviera del Conero si estende a 360° dal mare al monte: 16 località diverse, una natura diversificata ed unica, dai Colli dell'Infinito al blu del mare più profondo.
- Oltre 20 km di coste e numerose Bandiere blu. Un promontorio a picco sul mare che dà vita a grotte, calette e insenature tra la bianca roccia e il verde del Parco Regionale del Conero, dove flora e fauna selvatica si alternano a scorci mozzafiato.
- Rilassanti colline e caratteristici borghi medievali regalano non solo relax, ma emozioni ed esperienze uniche. Un percorso sensoriale, un viaggio tra sapori e gusti di una volta.

Monte, morbide colline ricche di filari di vite, spiagge meravigliose e un mare blu cobalto. È qui che nascono i nostri vigneti, che crescono i nostri vini: una meraviglia della natura al centro delle Marche.

MONTE E MORBIDE COLLINE RICCHE DI FILARI DI VITE, SPIAGGE MERAVIGLIOSE E UN MARE BLU COBALTO











PERCORSI ED ESPERIENZE CHE CI RENDONO ORGOGLIOSI

a storia della nostra cantina parte alle pendici del Conero, in un terreno che varia da calcareo-argilloso a argillo-sabbioso.

I nostri **18 ettari di vigne** si estendono sulle colline volte verso Sud, dove è possibile trovare un'abbondanza di sabbia e di pietre che ricoprono lo strato argilloso.

- L'estensione dei vigneti è stata negli anni una precisa scelta della proprietà: investire in nuovi terreni per migliorare la qualità dei vini. Seguendo questi principi, Antonio e Georgina selezionano i migliori cloni delle loro vigne per assicurarsi le piante che avrebbero dato i migliori risultati nel proprio terroir.
- Dal 1995, sotto la guida del professor Leonardo Valenti dell'Università di Milano, si avvia un programma di rinnovamento dei vigneti, adeguando i sesti d'impianto a una viticultura votata alla qualità e con un lavoro di selezione clonale individuando un nuovo vigneto di Montepulciano.
- Fra il 1999 e il 2001 si rinnovano completamente i vigneti aziendali introducendo piccoli appezzamenti di Syrah e Merlot che nel corso degli anni daranno origine a nuovi vini di grande interesse anche se Iontani dalla tradizione locale. Il lavoro continua anche oggi grazie alla collaborazione con l'enologo **Federico Curtaz** con cui sono state impiantate vigne di Chardonnay.

PIÙ VIGNE, MINORE CARICO DI UVA SULLA SINGOLA PIANTA: UN FATTORE DETERMINANTE PER UN BUON VINO







I VALORI CHE ACCOMPAGNANO LE GENERAZIONI



a nostra è un'azienda frutto della tradizione e della cultura enologica della **famiglia Terni**, impegnata da quattro generazioni nel mestiere di vignaioli.

- Per non dimenticare le nostre origini, oggi continuiamo a custodire gelosamente il nome "Fattoria le Terrazze" dato da Giacomo Terni nel 1882.
- Da quel momento la conduzione dell'azienda è stata tramandata di generazione in generazione con crescente passione: da Giacomo a Gilberto, Paolo e infine Antonio, che insieme a sua moglie Georgina, e sotto la guida attenta dell'enologo Federico Curtaz, producono oggi 90.000 bottiglie di vino l'anno dai loro vigneti.
- Da quando il capostipite ha dato il via a quest'avventura, molte cose sono cambiate, grazie anche alla curiosità e alla voglia di sperimentare. Ma quello che non cambia mai sono i valori autentici che ci caratterizzano da anni: amore per il nostro lavoro e soprattutto rispetto per il territorio in cui operiamo.

UNA PREZIOSA EREDITÀ TRAMANDATA DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE





PASSIONE E TRADIZIONE DAL 1882

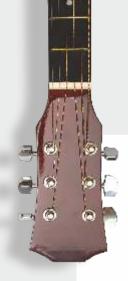
UN LUNGO ED EMOZIONANTE PERCORSO DALLE RADICI LONTANE

- 1882 Giacomo Terni acquista la tenuta e la chiama Fattoria Le Terrazze. Costruisce l'edificio con cantina, granaio e locale per l'allevamento dei bachi da seta.
- 1920 1951 Gilberto Terni amministra la tenuta con il fattore Giacomo Fenili.
- 1951 Paolo Terni eredita la tenuta e la trasforma da mezzadria a coltivazione diretta.
- 1967 Paolo Terni, contribuisce alla creazione della DOC Rosso Conero. Fattoria Le Terrazze impianta nuovi vigneti e inizia l'attività di imbottigliamento.
- 1983 Viene edificata l'attuale cantina di vinificazione che permette di aumentare la qualità dei vini. Nello stesso tempo Antonio Terni, con la collaborazione di Carlo Pigini, crea Donna Giulia, il primo Metodo Classico a base di Montepulciano.
- 1988 La prima annata di Sassi Neri, Conero Riserva.
- 1995 Con la collaborazione di Leonardo Valenti inizia il rinnovamento dei vigneti di Montepulciano che viene portato a termine nel 2001.
- 1997 La prima annata dei vini Chaos e Visions of J.
- 2002 Impianto nuovo uliveto delle varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo.
- 2003 Federico Curtaz diventa il consulente per la gestione dei vigneti.
- 2004 Inizia la collaborazione con Bob Dylan, che firma l'etichetta di Planet Waves.
- 2006 Impianto nuovo vigneto del vitigno Chardonnay.
- 2014 Federico Curtaz diventa consulente enologo.
- 2015 Impianto oliveto Ascolana Tenera.
- 2020 Georgina Terni crea il passito Geo.
- 2022 Impianto Vigna di Merlot e Syrah.









MUSICA E VINO: UN LEGAME ANCESTRALE

VINO E MUSICA SONO DUE ELEMENTI PSICOTROPI E INSIEME DIVENTANO ESPLOSIVI E DIROMPENTI I Vino e la Musica sono, in forme diverse, due elementi fortemente psicotropi. Difficile sapere a priori quale possa essere l'effetto scaturito dalla loro combinazione. Di certo, il risultato è esplosivo e dirompente. E dissacrante."

Così scriveva **John Keats**, così pensava della **bellezza della vita**: libri, vino e musica. E sono davvero questi, per noi, i grandi piaceri della vita.

Per questo ci piace organizzare **serate sotto le stelle** nella corte della nostra cantina di Numana, davanti ad un calice di vino ascoltando musica dal vivo.

• Concerti con cena e degustazioni nell'ambito della manifestazione "Il suono del vino" nata grazie alla collaborazione con organizzazioni che da sempre operano nel territorio per proporre musica di grande qualità.









IL FRUTTO DELLE NOSTRE VIGNE



Rosso Conero

Rosso Conero DOC

Da uve Montepulciano, fermenta in acciaio e matura per un anno in botti di rovere. Affinamento in bottiglia 4 mesi.



Sassi Neri

Conero Riserva DOCG

Una Riserva che fermenta in acciaio, matura 12 mesi in barrique e 6 mesi in botti grandi, completa poi il suo affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi.



Visions Of J

Conero Riserva DOCG

Fermentazione di uve selezionate, lasciate a maturare in vigna. Maturazione in barrique per circa 24 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi.



Chaos

Marche Rosso IGT

Uve selezionate fermentate in acciaio. Viene fatto maturare in barrique per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.



Pinkfluid

Marche Rosato IGT

Brevissima macerazione e decantazione a freddo, travaso e fermentazione a 18°C. Imbottigliato in primavera.



Le Cave

Marche Chardonnay IGT

Mosto fermentato a temperatura controllata per conservarne gli aromi primari. Affinamento di 9 mesi in acciaio inox.



Donna Giulia

Brut Metodo Classico

La fermentazione avviene a 18° con lieviti selezionati. Rifermentazione in bottiglia per 2 anni; sboccato e rifinito con un'aggiunta di liqueur d'expédition.



Geo Passito

Rosso Passito IGT

Grappoli di Montepulciano vengono appassiti naturalmente in luogo fresco e ventilato per circa 6 mesi fino a che raggiungono un contenuto zuccherino di 30° Babo. Dopo la vinificazione il vino viene maturato in botti da 225 litri per 3 anni.



Grappa Sassi Neri

Grappa 2018

Distillazione
discontinua a
bagnomaria con
piccolo affinamento e
decantazione statica
in acciaio. Prodotta da
vinacce fresche.





ROSSO CONERO Rosso Conero DOC

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.

ABBINAMENTI

Altamente abbinabile alla cucina della tradizione Marchigiana. Ottimo abbinato ai tipici "vincisgrassi" e allo "stoccafisso all'anconetana" o alle carni bianche, come il "coniglio in potacchio" e il "pollo alla cacciatora".

Si presta bene anche come aperitivo, in compagnia di un buon tagliere di salumi con fette di pecorino di media stagionalità, accompagnati da lonzino di fico e crescia marchigiana.

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



SASSI NERI Conero Riserva DOCG

DESCRIZIONE

Da un'attenta e rigorosa selezione di uve Montepulciano in purezza, nasce il Conero Riserva d.o.c.g. Sassi Neri.

La nostra Riserva, prodotta per la prima volta nel 1988, prende il suo nome da una delle spiagge più belle della Riviera del Conero, quella appunto denominata Sassi Neri. Il vino fermenta in acciaio e matura 12 mesi in barrique e 6 mesi in botti grandi, 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.

ABBINAMENTI

Carni rosse in genere, preferibilmente a lunga cottura, come stinco di vitello al forno, arrosti, brasati, bolliti. Ottimo su cucine a base di funghi e tartufo. accompagnati da lonzino di fico e crescia marchigiana.

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



VISIONS OF J Conero Riserva DOCG

DESCRIZIONE

Vino che esce dall'azienda soltanto nelle annate "super" nella ricerca continua di raggiungere l'eccellenza della qualità e purezza del frutto, obbiettivo da sempre voluto da Georgina Terni. Il nome nasce da una canzone di Bob Dylan, cantautore amato dal marito di Georgina Antonio Terni, titolare dell'azienda. Il vino 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.

ABBINAMENTI

Carni rosse in generale, preferibilmente a lunga cottura, come stinco di vitello al forno, arrosti, brasati e bolliti. Ottimo sulla selvaggina da pelo e sui tartufi. Molto interessante l'abbinamento con formaggi a lunga stagionatura.

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



CHAOSMarche Rosso IGT

DESCRIZIONE

Il vino ha trovato il suo nome in onore della teoria matematica del Caos. L'etichetta cambia ogni anno, mostrando successivi particolari dell'insieme di Mandelbrot. Chaos nasce nel 1997 risultato di una vigna sperimentale, realizzata per individuare nuovi cloni del vitigno Montepulciano e valutare l'eventuale idoneità nel nostro territorio di altri vitigni, italiani e francesi, fra cui il Merlot e il Syrah. Le Uve, accuratamente selezionate, fermentano in acciaio. Successivamente 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 e molto delicato e la lunghezza del tannino conferisce al vino stesso grande armonia e bevibilità.

ABBINAMENTI

Carni rosse, preferibilmente a cottura veloce, come tagliate, Fiorentina e piccione. Particolarmente indicato sulle cucine speziate. Ottimo su formaggi di media stagionatura come i nostri tipici pecorini marchigiani.

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



PINKFLUID Marche Rosato IGT

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.

ABBINAMENTI

Un ottimo abbinamento ai tipici "Moscioli di Portonovo" (presidio Slow Food). Perfetto anche con i crostacei, con il salmone e il tonno, anche crudi. Buonissimo anche con il brodetto di pesce alla moda di Fano e con il baccalà al forno.

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



LE CAVEMarche Chardonnay IGT

DESCRIZIONE

Il vino prende il suo nome dall'antica cava di Sirolo situata sul Monte Conero, da cui sono state ricavate le pietre che hanno costruito anche la nostra cantina nel 1882. Attualmente lo spazio viene gestito per concerti e rappresentazioni teatrali. 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.

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.

ABBINAMENTI

Il vino si abbina perfettamente con pietanze a base di pesce, come ad esempio il ragù di scoglio in bianco. Ottimo con le sarde a scottadito e con il rombo al forno con olive e patate.

- å 0,75 L ALC 13%
- CHARDONNAY 100%
- **8/10 °C 8/10 °C**
- CALICE CHARDONNAY



DONNA GIULIASpumante Brut metodo classico

DESCRIZIONE

Prende il nome della figlia di Antonio e Georgina Terni, nata poco prima della sboccatura della prima annata prodotta nel 1983. Vinificazione in bianco con utilizzo del solo mosto fiore. Dopo decantazione e travaso, 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 circa 2 anni e viene quindi sboccato e rifinito con una piccola aggiunta di liqueur d'expédition.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore paglierino con una lievissima sfumatura rosa, tendendo nell'invecchiamento a buccia di cipolla. Note florali di petali bianchi e crosta di pane. In bocca il fine perlage lascia spazio al carattere deciso e pieno del Montepulciano, rendendo il nostro Donna Giulia ideale compagno di tavola a tutto pasto.

ABBINAMENTI

Vino da aperitivo. Ostriche, tartare di mare, fritto misto e olive alla moda ascolana.

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



GEO PASSITORosso Passito **IGT**

DESCRIZIONE

Grappoli di Montepulciano vengono appassiti naturalmente in luogo fresco e ventilato per circa 6 mesi finché non raggiungono un contenuto zuccherino di 30° babo. Dopo la vinificazione, il vino viene maturato in botte di 225 litri per circa 3 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Il vino si offre al naso con profumi di more, prugna e sfumature speziate. In bocca è complesso e carnoso con sentori di confettura di frutti rossi, finale lungo.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione che non disdice l'abbinamento con dessert a base di cioccolato o biscotteria secca friabile.

- å 0,5 L ALC 15%
- MONTEPULCIANO
- **8/10 °C 8/10 °C**
- CALICE TULIPANO



GRAPPA SASSI NERI Grappa 2018

DESCRIZIONE

Anch'essa espressione più pura del carattere del nostro Montepulciano.

Distillazione discontinua a bagnomaria con piccolo affinamento e decantazione statica in acciaio, prodotta con nostre specifiche da vinacce fresche e grondanti nelle storiche Distillerie Berta di Monbaruzzo, in provincia di Asti.

PROFILO ORGANOLETTICO

Profumo: equilibrato, con note di frutti rossi, frutta secca e una gradevole sensazione di vaniglia. Gusto: rotondo e pieno.

ABBINAMENTI

Prodotto da meditazione, non disdegna abbinamenti con il cioccolato fondente.

- å 0,75 L ALC 41,5%
- MONTEPULCIANO 100%
- 8/10 °C
- CALICE TULIPANO PER DISTILLATI



28 chaos 1999 chaos2008 chaos 2018 UN'ETICHETTA IN CONTINUA



UNA CANTINA IN EVOLUZIONE: DAGLI ANNI '70... AL CHAOS

al 1882 la nostra cantina non ha smesso mai di crescere, evolvere e sperimentare.

A partire dalle sue etichette: dalle più classiche che hanno accompagnato l'uscita del nostro Rosso Conero fino al Chaos.

Ed è proprio con il **Chaos** che è iniziata la nostra sperimentazione, anche in ambito estetico. Dal 1997 ad oggi, la sua etichetta è sempre cambiata, unendo due passioni immense del nostro Antonio: **il vino e la matematica**. In ogni etichetta, una diversa sorprendente immagine (frattale), prodotta da complesse funzioni matematiche.

Ma la storia delle nostre etichette è piena di sorprese, come quella di **Planet Waves**, un vino unico, realizzato dal 2004 al 2006, che ha avuto l'onore di essere apprezzato e **firmato da Bob Dylan**.



2004 - INIZIA LA TRIENNALE COLLABORAZIONE CON BOB DYLAN, CHE FIRMA LA RETROETICHETTA DI PLANET WAVES







TUTTO IL GUSTO DELLA NOSTRA TERRA



Olio Evo blend

Frantoio Leccino

Colore verde intenso con riflessi dorati.

Profumo fruttato ricco di sentori vegetali erbacei con note di mandorla e carciofo. Un olio di grande complessità con una buona fluidità. Perfetto con insalate di farro, pomodoro, verdure gratinate, primi piatti con molluschi, ravioli di ricotta, pesce di scoglio alla brace, seppie alla piastra, coniglio al forno.



Olio Evo Moraiolo

Monovarietale Moraiolo

Note avvolgenti di carciofo verde e mandorla bianca ed erbe aromatiche. L'amaro e il piccante sono in perfetto equilibrio e si alternano al gusto nel lungho finale deciso. Ideale con carni alla brace, tagliata, salmone al forno, carpacci di carne rossa, pappardelle ai funghi di bosco, passatelli, pesci al forno, primi vegetali.





Millefiori

Miele qualità Millefiori

Prodotto nel periodo primaverile estivo, di colore leggermente ambrato con riflessi giallo oro. Esprime un aroma floreale, Ottimo per prime colazioni, merende, formaggi.



Composta di uva

Con uva Montepulciano

L'uva denocciolata di Montepulciano viene fatta bollire con fette di mele cotogne che, grazie al loro elevato contenuto di pectine, danno una perfetta consistenza a questa composta. Viene poi aggiunta una piccola quantità di zucchero non raffinato. Ottimo l'abbinamento con il formaggio. Niente addensanti aggiunti.







IL NOSTRO PUNTO VENDITA

a Fattoria Le Terrazze è da sempre aperta alle visite degli enoturisti. La sala di degustazione ricavata nella vecchia cantina, fra le due sale dedicate all'invecchiamento in legno dei vini rossi, 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.



DEGUSTAZIONE E VENDITA DIRETTA DEI NOSTRI PRODOTTI











Fattoria le Terrazze

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