



TENUTA SANTORI

TENUTA SANTORI

Immersa nella bellezza dei **Colli Piceni**, in **Contrada Montebove** nel comune di Ripatransone, con uno scorcio di mare all'orizzonte, proprio sulla cima della collina sorge la **Tenuta Santori**.

Nel pieno rispetto dell'ambiente che la circonda, tra **25 ettari coltivati a vigneti e oliveti** si trovano le varietà autoctone della zona, come il **Montepulciano**, il **San-giovese**, la **Passerina**, il **Pecorino** e il **Trebbiano**.

In questo luogo genuino e sincero, dove tutto nasce dalla materia prima, vengono prodotte **Eccellenze** fortemente legate al territorio ma, allo stesso tempo, moderne ed eleganti, mai banali e naturalmente portate ad evolversi nel pieno rispetto della filosofia di **Tenuta Santori**.

Proprietà / Fondatori:

Marco Santori

Inizio Attività:

2012

Vitivinicultura:

convenzionale

Ettari: **25**

Bottiglie prodotte:

50.000

Indirizzo:

Contrada Montebove, 14 - Ripatransone (AP)

-

info@tenutasantori.it

www.tenutasantori.it



TENUTA SANTORI

OFFIDA PASSERINA DOCG



Denominazione

Offida Passerina DOCG

Vitigni

Passerina 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

Acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, riflessi dorati. Gioca sui toni delle erbe e della pesca bianca fusi in una grintosa piacevolezza.

Va consumato abbastanza giovane, di solito non oltre il secondo anno di vita. Buona acidità e persistenza in bocca. Ideale sia come vino da aperitivo che da pasto.



TENUTA SANTORI

OFFIDA PECORINO DOCG

Denominazione

Offida Pecorino DOCG

Vitigni

Pecorino 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

Acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, riflessi verdognoli. Note agrumate ed una bocca piena e polposa di grande persistenza. Ottima mineralità e grande sapidità, caratteristiche date dalla posizione del vigneto che beneficia delle correnti marine e saline del mare Adriatico durante il giorno e quelle montane, più fredde, dai Monti Sibillini, durante la notte.





TENUTA SANTORI



OFFIDA ROSSO DOCG

Denominazione

Offida Rosso DOCG

Vitigni

Montepulciano 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

18 Mesi in Barrique + 12 Mesi in Bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Si presenta di un rosso rubino intenso. Frutti rossi, note erbacee e spezie dolci per un naso di grande intensità ed armonia. La bocca è piena succosa dove la struttura e la freschezza sono in grande equilibrio. La frutta matura piano piano lascia spazio ad un finale lungo.



TENUTA SANTORI

ROSSO PICENO SUPERIORE DOC

Denominazione

Rosso Piceno Superiore DOC

Vitigni

Montepulciano e Sangiovese

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

80% in Acciaio 20% Barrique 4/6 Mesi

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Al naso risulta ricco di sentori di frutta rossa matura, amarena e prugna oltre che a delle piacevoli note speziate. In bocca è prorompente, si ritrovano le stesse sensazioni che si percepiscono al naso, con tannini vellutati.

