



BRUSCIA  
VITIVINICOLTORI  
IN SAN COSTANZO

# IL FAMOSO Grottino

Marche bianco I.G.T.

**TIPO:** Bianco secco

**CATEGORIA:** Premium

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Costanzo  
(Pesaro-Urbino) - Marche

**VITIGNO:** Famoso del Montefeltro

**UBICAZIONE VIGNETI:** 200 mt slm

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** Sud / Sud-est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Impianto in  
spalliera

**ETA' DELL'IMPIANTO:** in media 4 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** Argilloso, calcareo

**CEPPI PER HETTARO:** 3.000

**RESA PER ETTARO:** 10 Ton/Ha

**VENDEMMIA:** Metà Settembre

**TIPO DI RACCOLTA:** uve vendemmiate a  
mano ed in piccole casse

**VINIFICAZIONE:**

Pressatura soffice a grappolo intero,  
decantazione statica dei mosti a freddo.  
Fermentazione a temperatura controllata  
in acciaio.

6 mesi di affinamento in acciaio.

**TITOLO ACOLOMETRICO:** 14% in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°-14°  
in calici di media ampiezza

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aromi floreali di rosa e fruttati di litchi  
che si accompagnano ad una ottima  
struttura ed acidità in bocca, che  
persiste per molto tempo con una  
sensazione salina.

**TYPE:** White dry

**CATEGORY:** Premium

**PRODUCTION AREA:** San Costanzo  
(Pesaro-Urbino) - Marche - Italy

**GRAPE VARIETY:** Famoso of the  
Montefeltro

**ALTITUDE:** 200 mt a.s.l.

**EXPOSURE:** South/south-east

**CULTIVATION FORM:** Espalier cordon

**AGE OF PLANTS:** 4 years average

**GRAPES HARVEST:** Mid of September

**HARVESTING:** By hand in shallow cases

**SOIL:** Calcareous/Clayey

**DENSITY OF PLANTS PER HA:** 3.000

**YIELD PER HECTARE:** abt. 10 Tons/Ha

**VINIFICATION:**

Soft pressing of the entire grape, cold static  
decanting of the must at a low temperature.  
Fermentation at a controlled temperature in  
stainless steel tanks and refinement for  
6 months.

**ALCOHOL CONTENT:** 14 v %

**SERVING TEMPERATURE:** 12-14°C  
in medium-sized glasses

**ORGANOLEPTIC FEATURES**

Floral notes of rose and fruity scents of litchi.  
Great structure and acidity in the mouth,  
very persistent and delicately salty.



BRUSCIA  
VITIVINICOLTORI  
IN SAN COSTANZO

# IL FAMOSO Grottino

Marche bianco I.G.T.

**TYPE:** Blanc sec

**CATEGORIE:** Premium

**ZONE DE PRODUCTION:** San Costanzo  
(Pesaro-Urbino) - Marche - Italie

**CEPAGE:** Famoso du Montefeltro

**ALTITUDE:** 200 mt au-dessus du niveau de la mer

**EXPOSITION:** Sud / Sud-est

**ELEVAGE:** encépagement en  
espalier

**AGE DES PLANTES:** une moyenne de 4 années

**SOL:** calcaire, argileux

**NOMBRE DES PLANTES PAR HECTARE:** 3.000

**RENDEMENT PAR HECTARE:** 10 tonnes/ha

**VENDANGE:** moitié de septembre

**RECOLTE DU RAISIN:** manuelle en petites  
cagettes

**VINIFICATION:**

Presse douce des grappes entières.  
Système de dépotage statique à froid des  
moûts. Fermentation à température  
contrôlée effectuée en cuves d'acier et 6  
mois d'affinage en acier.

**DEGRE ALCOOLIQUE:** 14 v %

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 12°-14°  
en verres à vin de moyenne ampleur

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Arômes floraux de rose et parfums  
fruités de litchi s'accompagnent à une  
excellente structure et à une acidité  
persistante longtemps dans la bouche  
avec une sensation saline.

**Typ:** Trockener Weißwein

**Klasse:** Premium

**Anbaugebiet:** San Costanzo (Provinz  
Pesaro-Urbino, Region Marken) - Italien

**Rebsorten:** Famoso del  
Montefeltro

**Höhenlag:** 200 m über dem Meer

**Geländeausrichtung:** süd-südost

**Erziehungssystem:** Standardspalier

**Alter der Anlage:** durchschnittlich 4 Jahre

**Zeit der Weinlese:** Mitte September

**Art der Weinlese:** in kleinen Kisten mit  
händischer Auslese

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig-kalkhaltig

**Rebstockdichte pro ha:** 3.000

**Ertrag pro ha:** 10.000 kg

**Weinbereitung:**

Maischegewinnung durch sanfte Pressung  
der Volltrauben mit statischer Kalt-Dekantierung.  
Temperaturkontrollierte Gärung im  
Edelstahlbottich mit anschließender 6  
monatiger Reifung.

**Alkoholgehalt:** 14% Vol.

**Serviertemperatur:** 12-14°C in  
mittelgroßen Ballongläsern

**Geschmackscharakteristik**

Aromen von wilden Rosenblüten und Litschies,  
die sich zu einer optimalen Einheit verbinden.  
Sie hinterlassen im Abgang eine leichte Säure  
und eine angenehme Frische.