



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA

TOGETHER INSIEME ENSEMBLE



Natural Excellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA

TOGETHER INSIEME ENSEMBLE

VINO SPUMANTE PASSERINA BRUT

Passerina



Tipo di suolo · Type of soil
Argilloso calcareo · Clay and Calcareous

Esposizione · Vineyard exposure
Sud - South

Altitudine · Altitude
200 m slm · 200 m ASL

Periodo di vendemmia · Harvest time
Inizio Settembre · Beginning of September

Densità di impianto · Planting density
3300 ceppi / ha · 3300 vine stocks / hectare

Sistema di allevamento · Growing practice
Guyot

Resa per ceppo · Yield/vine
2.5 kg

Tecnica di Produzione · Production Technique
Prima fermentazione in acciaio con maturazione “sur lies”, seconda fermentazione in autoclave per un mese.
First fermentation in stainless steel with maturation “sur lies”; second fermentation in stainless steel for one month.

Colore · Colour
Giallo chiaro dai riflessi verdognoli
Pale yellow with green highlights

Valutazione Olfattiva · Bouquet
Fiori bianchi, agrumi, mela
White flowers, citrus, apple

Valutazione Gustativa · Taste
Perlage fine ed elegante, armonico, fresco e persistente
Fine and elegant perlage, harmonious, fresh and persistent finish

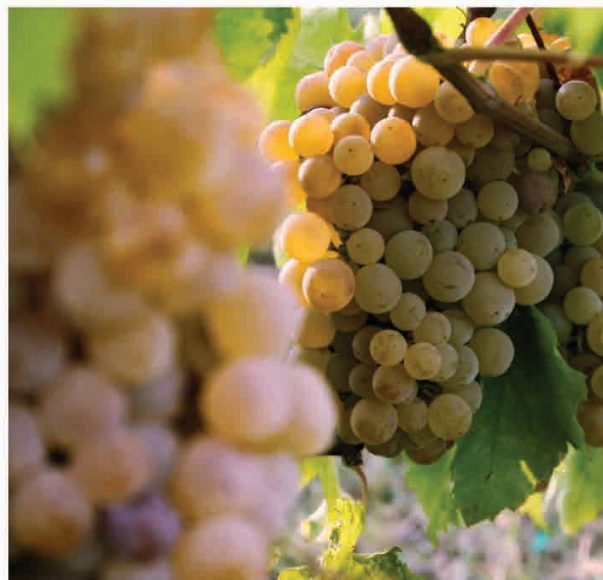


NaturalExcellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA

DÉJÀ



Natural Excellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA

DÉJÀ



OFFIDA DOCG PASSERINA Passerina

Tipo di suolo · Type of soil
Argilloso calcareo · Clay and Calcareous

Esposizione · Vineyard exposure
Sud - South

Altitudine · Altitude
200 m slm · 200 m ASL

Periodo di vendemmia · Harvest time
Seconda parte di Settembre · Second half of September

Densità di impianto · Planting density
3300 ceppi / ha · 3300 vine stocks / hectare

Sistema di allevamento · Growing practice
Guyot

Resa per ceppo · Yield/vine
2.5 kg

Tecnica di Produzione · Production Technique
Fermentazione in acciaio e affinamento "sul lies" per quattro mesi
Fermentation in stainless steel and aging "sur lies" for four months

Colore · Colour
Giallo chiaro dai riflessi verdognoli
Pale yellow with green highlights

Valutazione Olfattiva · Bouquet
Fiori bianchi, agrumi, mela
White flowers, citrus, apple

Valutazione Gustativa · Taste
Fresco e sapido, finale asciutto e persistente
Fresh and savoury, dry and persistent finish



PREMI



EDIZIONE 2020

DOMODIMONTI
OFFIDA DOCG PASSERINA DÉJÀ V 2018



È stato inserito nella sezione **VINI DA NON PERDERE** della guida **Vinibuoni d'Italia**, avendo raggiunto la valutazione massima di 4 stelle per la sua piacevolezza, corrispondenza al vitigno ed equilibrio.

Vini
Buoni
d'Italia



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

86
POINTS

Domodimonti 2010 Déjà V
Passerina (Offida Passerina)

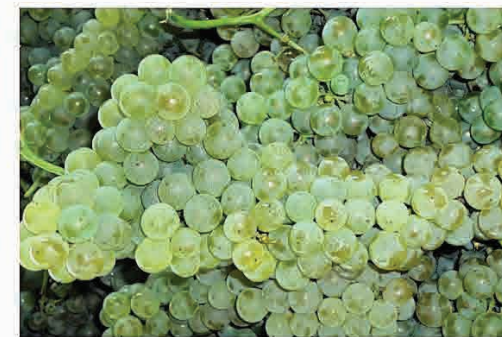


Natural Excellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA

LiCoste



NaturalExcellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA

LiCoste

OFFIDA DOCG PECORINO

Pecorino

Tipo di suolo · Type of soil
Argilloso calcareo · Clay and Calcareous

Esposizione · Vineyard exposure
Sud - South

Altitudine · Altitude
200 m slm · 200 m ASL

Periodo di vendemmia · Harvest time
Inizio Settembre · Early September

Densità di impianto · Planting density
4000 ceppi / ha · 4000 vine stocks / hectare

Sistema di allevamento · Growing practice
Guyot

Resa per ceppo · Yield/vine
2 kg

Tecnica di Produzione · Production Technique
Fermentazione in acciaio e barrique, affinamento in acciaio
"sul lies" per sei mesi
Fermentation in stainless steel and barrique,
aging in stainless steel "sur lies" for six months

Colore · Colour
Giallo paglierino dai riflessi verdognoli
Golden yellow with green highlights

Valutazione Olfattiva · Bouquet
Agrumi, pesca, frutta esotica, miele, nocciola
Citrus, peach, tropical fruit, honey, hazelnut

Valutazione Gustativa · Taste
Elegante, buona acidità e sapidità, finale morbido, persistente ed equilibrato
Elegant, good acidity and sapidity, a well balanced, smooth persistent finish



PREMI



NaturalExcellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



Natural Excellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



MARCHE IGT ROSSO

Montepulciano, Merlot, Petit Verdot

Tipo di suolo · Type of soil
Argilloso calcareo · Clay and Calcareous

Esposizione · Vineyard exposure
Sud - South

Altitudine · Altitude
200 m slm · 200 m ASL

Periodo di vendemmia · Harvest time
Inizio Settembre (Merlot) e Ottobre (Petit Verdot/Montepulciano)
Beginning of September (Merlot)
and October (Petit Verdot and Montepulciano)

Densità di impianto · Planting density
4000 ceppi / ha · 4000 vine stocks / hectare

Sistema di allevamento · Growing practice
Cordone speronato · Cordon spur

Resa per ceppo · Yield/vine
2 kg

Tecnica di Produzione · Production Technique
Fermentazione in acciaio e maturazione in legno grande e tonneau
per sei mesi
Fermentation in stainless steel and aging in large
oak barrels and tonneau for six months

Colore · Colour
Rosso rubino dai riflessi violacei · Ruby red with violet highlights

Valutazione Olfattiva · Bouquet
Rosa, frutto di bosco, prugna matura e cuoio
Rose, berry fruit, ripe plum and leather

Valutazione Gustativa · Taste
Buona acidità e sapidità, medio corpo,
persistente con gradevole astringenza nel finale
Good acidity and sapidity, medium-bodied, finishing with persistent
pleasing tannins.

PREMI



The WineHunter Award 2019



NaturalExcellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



IL MESSIA



NaturalExcellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



IL MESSIA



MARCHE IGT ROSSO Merlot, Montepulciano

Tipo di suolo · Type of soil
Argilloso calcareo · Clay and Calcareous

Esposizione · Vineyard exposure
Sud - South

Altitudine · Altitude
200 m slm · 200 m ASL

Periodo di vendemmia · Harvest time
Inizio Settembre (Merlot) e metà Ottobre (Montepulciano)
Beginning of September (Merlot) and second half of October
(Montepulciano)

Densità di impianto · Planting density
4000 ceppi / ha · 4000 vine stocks / hectare

Sistema di allevamento · Growing practice
Cordone speronato · Cordon spur

Resa per ceppo · Yield/vine
1.8 kg

Tecnica di Produzione · Production Technique
Fermentazione in acciaio; "élevage" in barriques
per dodici mesi e altri dodici in bottiglia
Fermentation in stainless steel; "élevage" in barriques
for twelve months and another twelve in bottle

Colore · Colour
Rosso scuro dai riflessi violacei · Dark red with violet highlights

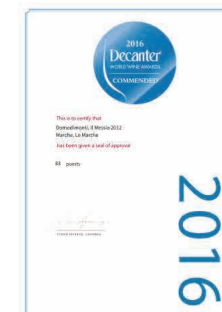
Valutazione Olfattiva · Bouquet
Confettura rossa, Prugna secca, caffè, tabacco
Red jam, dried plum, coffee, tobacco

Valutazione Gustativa · Taste
Buona acidità e sapidità, intenso, persistente e morbido e avvolgente nel finale
Good acidity and sapidity, intense and persistent,
with a soft and enveloping finish

PREMI



88 POINTS Domodimonti 2008 Il Messia Red (Marche)



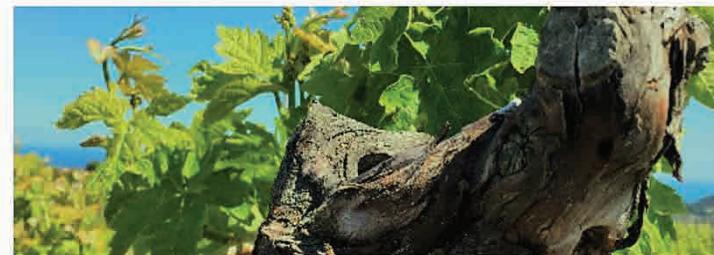
Natural Excellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



Solo per Te



Natural Excellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



MARCHE IGT ROSSO Montepulciano, Petit Verdot

Tipo di suolo · Type of soil
Argilloso calcareo · Clay and Calcareous

Esposizione · Vineyard exposure
Sud - South

Altitudine · Altitude
200 m slm · 200 m ASL

Periodo di vendemmia · Harvest time
Seconda metà di Ottobre · Second half of October

Densità di impianto · Planting density
3000-4000 ceppi / ha · 3000-4000 vine stocks / hectare

Sistema di allevamento · Growing practice
Cordone speronato · Cordon spur

Resa per ceppo · Yield/vine
1.5 kg

Tecnica di Produzione · Production Technique
Fermentazione in acciaio; “*élevage*” in barriques per dodici mesi e altri dodici in bottiglia
Fermentation in stainless steel; “*élevage*” in barriques for twelve months and another twelve months in bottles

Colore · Colour
Rosso rubino dai riflessi violacei · Ruby red with violet highlights

Valutazione Olfattiva · Bouquet
Confettura rossa, prugna secca, tabacco, cuoio e caffè
Red jam, dried plum, tobacco, leather and coffee

Valutazione Gustativa · Taste
Buona acidità e sapidità, intenso, persistente ed elegante nel finale
Good acidity and sapidity, intense, with a persistent and elegant finish

PREMI

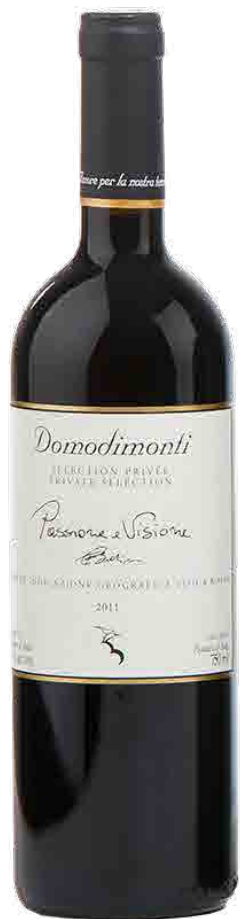




Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



Passione e Visione



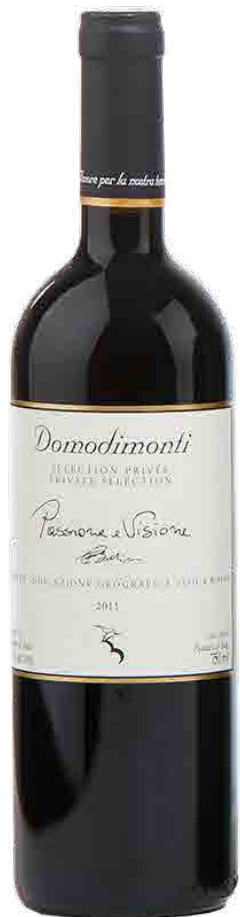
Natural Excellence



Domodimonti
SOCIETÀ AGRICOLA



Passione e Visione



MARCHE IGT ROSSO

Petit Verdot

Tipo di suolo · Type of soil
Argilloso calcareo · Clay and Calcareous

Esposizione · Vineyard exposure
Sud - South

Altitudine · Altitude
200 m slm · 200 m ASL

Periodo di vendemmia · Harvest time
Seconda metà di Ottobre · Second half of October

Densità di impianto · Planting density
4000 ceppi / ha · 4000 vine stocks / hectare

Sistema di allevamento · Growing practice
Cordone speronato · Cordon spur

Resa per ceppo · Yield/vine
1.5 kg

Tecnica di Produzione · Production Technique
Fermentazione in acciaio; "élevage" in barriques per dodici mesi e altri dodici in bottiglia
Fermentation in stainless steel;
"élevage" in barriques for twelve months and other twelve in bottle

Colore · Colour
Rosso scuro dai riflessi violacei · Dark red with violet highlights

Valutazione Olfattiva · Bouquet
Amarena, confettura rossa, cuoio e tabacco
Black cherry, red jam, leather and tobacco

Valutazione Gustativa · Taste
Buona acidità e sapidità, intenso, persistente e piacevole astringenza nel finale
Good acidity and sapidity, intense, finishing with a persistent and pleasant astringency

PREMI



NaturalExcellence