





**Storia. Qualità. Passione.**  
**History. Quality. Passion.**

# Dove siamo Our location



**Produttori di Matelica 1932**  
Via Raffaello n. 1/C - 62024 Matelica (MC)  
Tel/Fax +39 0737 84013  
[www.produttoriDIMatelica.it](http://www.produttoriDIMatelica.it) - [info@cantineprovima.it](mailto:info@cantineprovima.it)

# La Nostra Storia

## Our History

1932

Fondazione  
Foundation

1978

Nuova struttura aziendale  
New company structure

1981

Primo imbottigliamento  
First bottling

2016

Produzione biologica  
Organic Production



# Territorio Territory

Frutto di una millenaria vocazione vitivinicola del nostro territorio dalle origini picene, la cantina Produttori di Matelica è la più antica dell'alta Vallesina, attiva da più di 90 anni. Le nostre origini affondano nelle storie delle famiglie dei contadini matelicesi che, generazione dopo generazione, hanno profuso impegno e passione nella coltivazione di 100 ettari di vigneti specializzati nel comprensorio di Matelica.

Result of a millennial wine vocation of our territory from its Piceno's origins, the wine cellar Produttori di Matelica (that means Wine producers from Matelica) is the oldest in the Alta Vallesina territory, that has been working in this sector for over 90 years. We have a long tradition in wine production coming from the experiences of Matelica's farmers that, generation by generation, have been cultivating 100 hectares of specialized vineyards in the territory of Matelica with hard work and a lot of passion.



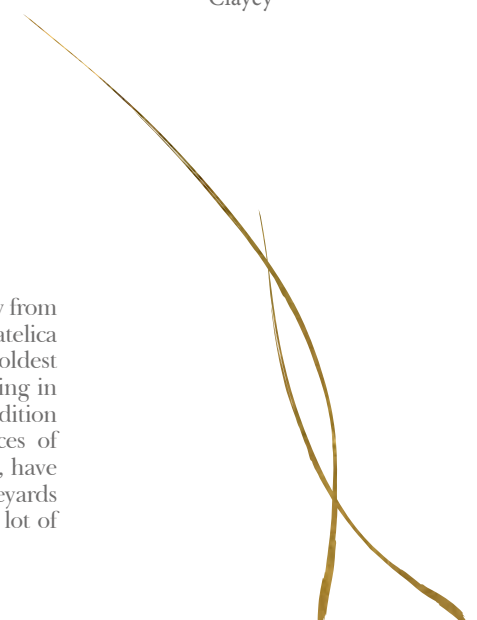
Argilloso  
Clayey



Calcareo  
Calcareous

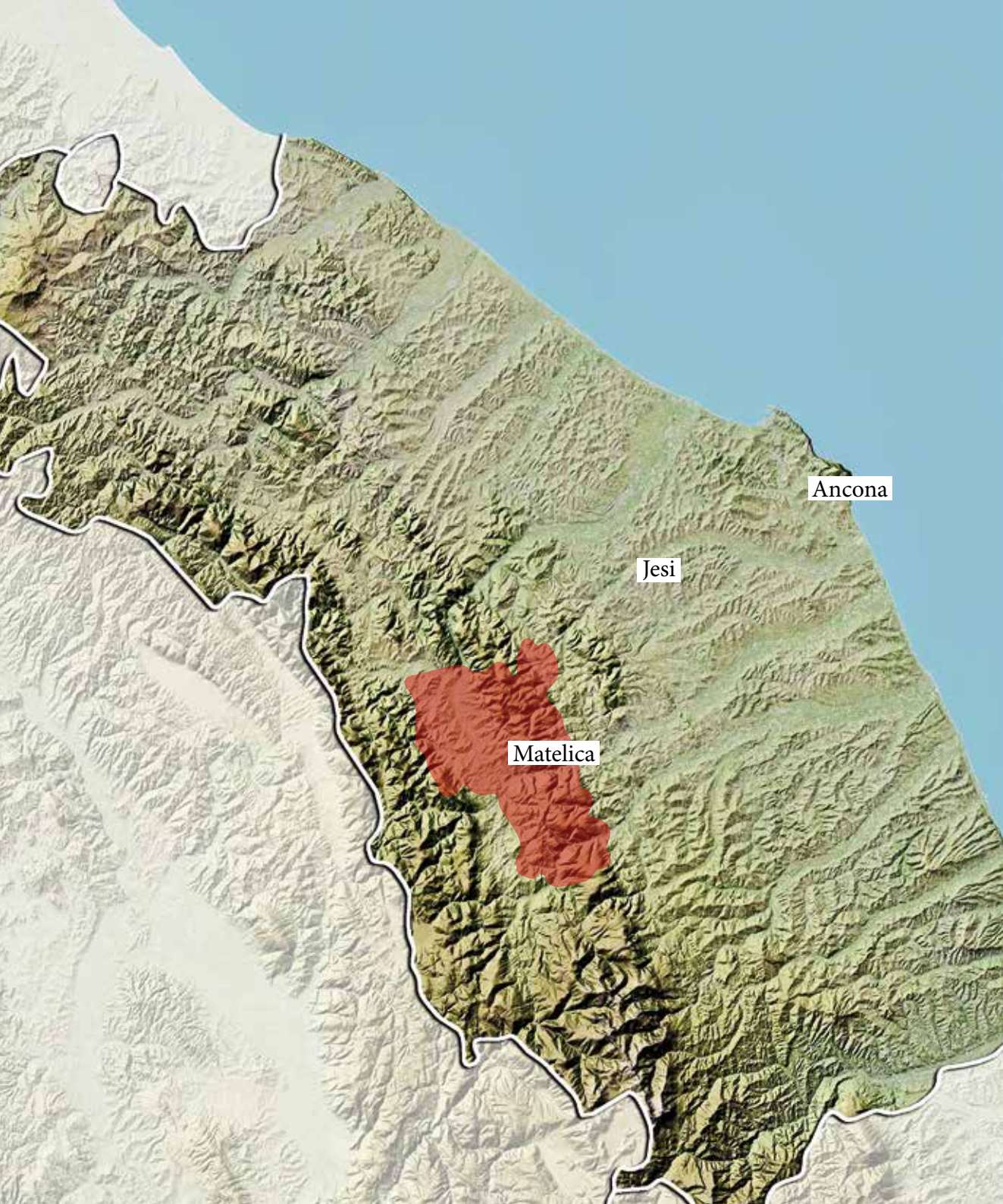


Sabbioso  
Sandy



# Passione per il Verdicchio

## Passion for Verdicchio



L'aspetto che ci contraddistingue è l'attenzione posta nella valorizzazione del vitigno Verdicchio, utilizzando le moderne tecnologie nel rispetto della tradizione, per veicolare la complessità sensoriale attraverso diversi stili di vinificazione. Seguiamo attentamente tutto il processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia, in modo tale da garantire la migliore espressione del Verdicchio di Matelica.

I nostri vigneti sono condotti in agricoltura sostenibile, grazie al costante confronto tra l'agronomo e i nostri viticoltori, riusciamo a ridurre al minimo il numero di interventi in vigna per avere uva sana e di qualità. Tutti i nostri vigneti sono inerbiti poiché consideriamo il mantenimento di un'elevata biodiversità un elemento importante per la salvaguardia del nostro amato territorio. In cantina il nostro lavoro consiste nel mantenere inalterato il patrimonio compositivo ed aromatico delle uve per regalare dei vini capaci di comunicare la nostra passione per il Verdicchio.

What sets us apart is the attention given to enhance the Verdicchio wine, using the latest technologies and respecting the tradition, to spread its sensory complexity through several winemaking styles. We take care of the entire production process, from vineyard to bottle, in order to ensure the best expression of the Verdicchio di Matelica.

Our vineyards are managed in sustainable agriculture, thanks to the continuous comparison between agronomist and vine growers we can reduce the number of treatments in the vineyard to produce high quality and healthy grapes. On vineyards we let the grass grow since we think a maintenance of high biodiversity level is an important factor to protect our beloved territory. In the cellar we work to preserve the grape and aromatic composition to obtain wines that are able to communicate our passion for Verdicchio.

## Classici

Biologici

Bollicine

Selezioni

Riserve

## Classics

Organics

Sparkling

Selections

Aged Wines



## Soleiano

### Verdicchio di Matelica DOC

Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Argilloso/Calcareo
Uve	Verdicchio in purezza
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.
Profumo	Elegante ed intenso con note floreali, (acacia e ginestra) fruttate (pompelmo, mela, albicocca e pesca).
Sapore	Armonico, fresco e sapido, con aromi fruttati e floreali.
Formato	0,75 l

Altitude	350 m a.s.l.
Soil type	Clayey and calcareous
Grape variety	Verdicchio 100%
Maturation	4 months in stainless steel tanks and 2 months in the bottle.
Bouquet	Elegant and intense at the same time, with □oral (acacia, broom) and fruity (grapefruit, apple, apricot and peach) scents.
Flavor	Fresh sapid and well-balanced with □oral and fruity aromas.
Bottle size	0,75 l



# Solaiano

Marche IGT Rosso

Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto
Uve	Sangiovese 50%, Merlot 50%
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio inox e circa 6 mesi in bottiglia.
Profumo	Ampio e persistente con sentori di viola e frutta rossa matura.
Sapore	Morbido, di struttura delicata con un finale elegante che ne esalta la bevibilità.
Formato	0,75 l
Altitude	350 m a.s.l.
Soil type	Loose and medium consistency.
Grape variety	Sangiovese 50%, Merlot 50%
Maturation	Wine is aged 8 months in the stainless steel tanks and about 6 months in the bottle.
Bouquet	Ample, persistent aroma of ripe red fruit with scents of cherries, plums and prunes.
Flavor	Soft with light structure with an elegant aftertaste that enhance its pleasantness.
Bottle size	0,75 l





Classici  
**Biologici**

Bollicine

Selezioni

Riserve

Classics  
**Organics**

Sparkling

Selections

Aged Wines



# Egos

**Verdicchio di Matelica DOC  
Vino Biologico**

Altitudine	300 - 350 m s.l.m.
Terreno	Argilloso/Calcereo
Uve	Verdicchio 100%
Affinamento	4 mesi in vasche di cemento e 2 mesi in bottiglia.
Profumo	Elegante ed intenso con note floreali, (acacia e ginestra) fruttate (pompelmo, mela, albicocca e pesca).
Sapore	Armonico, fresco e sapido, con aromi fruttati e floreali.
Formato	0,75 l

Altitude	300 - 350 m a.s.l.
Soil type	Clayey and calcareous
Grape variety	Verdicchio 100%
Maturation	4 months in concrete tanks and 2 months in the bottle.
Bouquet	Elegant and intense with floral (acacia and broom) and fruity scents (grapefruit, apple, apricot and peach).
Flavor	Harmonious, fresh and sapid, with floral and fruity aromas.
Bottle size	0,75 l



# Egos

Marche IGT Merlot  
Vino Biologico

Altitudine	250 - 350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto
Uve	Merlot 100%
Affinamento	Vasche di cemento per 4 mesi, 6 mesi in bottiglia.
Profumo	Ampio e persistente con sentori di violetta, amarena, prugna, mirtillo e ribes.
Sapore	Morbido, equilibrato e di buona struttura con un finale elegante che ne esalta la bevibilità.
Formato	0,75 l
Altitude	250 - 350 m a.s.l.
Soil type	Loose and medium consistency
Grape variety	Merlot 100%
Maturation	4 months in concrete tanks and 6 months in the bottle.
Bouquet	Ample and persistent aroma of violet, black cherries, plum, blueberry and currant.
Flavor	Soft, balanced with good structure with an elegant aftertaste enhance its pleasantness.
Bottle size	0,75 l



# Egos

Marche IGT Rosato  
Vino Biologico

Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto
Uve	Sangiovese 100%
Affinamento	Vasche di cemento per 4 mesi, 2 mesi in bottiglia.
Profumo	Fruttato con sentori di ciliegia e fragola.
Sapore	Fresco, armonico, elegante e di buona persistenza aromatica.
Formato	0,75 l
Altitude	350 m a.s.l.
Soil type	Medium consistency with streaks of clay
Grape variety	Sangiovese 100%
Maturation	4 months in concrete tanks and 2 months in the bottle.
Bouquet	Delicately fruity scents of cherry and strawberry.
Flavor	Fresh, well balanced, elegant with a good aromatic persistence.
Bottle size	0,75 l

Classici  
Biologici  
**Bollicine**  
Selezioni  
Riserve

Classics  
Organics  
**Sparkling**  
Selections  
Aged Wines



# Anno Domini 1579

Vino Spumante Brut

Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Argilloso/Calcareo
Uve	Verdicchio 50%, Chardonnay 50%
Affinamento	3 mesi di maturazione sui lieviti, 2 mesi in bottiglia.
Profumo	Elegante ed intenso con note floreali (acacia e ginestra) e fruttate (pompelmo, mela, albicocche e pesca).
Sapore	Fresco e fragrante con grande e piacevole salinità finale. Perlage fine e persistente.
Formato	0,75 l

Altitude	350 m a.s.l.
Soil type	Clayey and calcareous
Grape variety	Verdicchio 50%, Chardonnay 50%
Maturation	Sur lie maturation for 3 months, 2 months after bottling.
Bouquet	Elegant and intense with floral (acacia and broom) and fruity notes, (grapefruit, apple, apricot and peach).
Flavor	Fresh and fragrant with great and pleasant final salinity. Fine and persistent.
Bottle size	0,75 l

Classici  
Biologici  
Bollicine  
**Selezioni**  
Riserve

Classics  
Organics  
Sparkling  
**Selections**  
Aged Wines



# La Signorina

## Marche IGT Chardonnay

Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto, tendente all'argilloso-calcareo
Uve	Chardonnay
Affinamento	4 mesi in vasche di cemento e 2 mesi in bottiglia.
Profumo	Complesso ed invitante di fiori e frutti bianchi come mela, pesca e ananas.
Sapore	Ampio e fresco; minerale con buona struttura, acidità ed un'ottima persistenza aromatica.
Formato	0,75 l

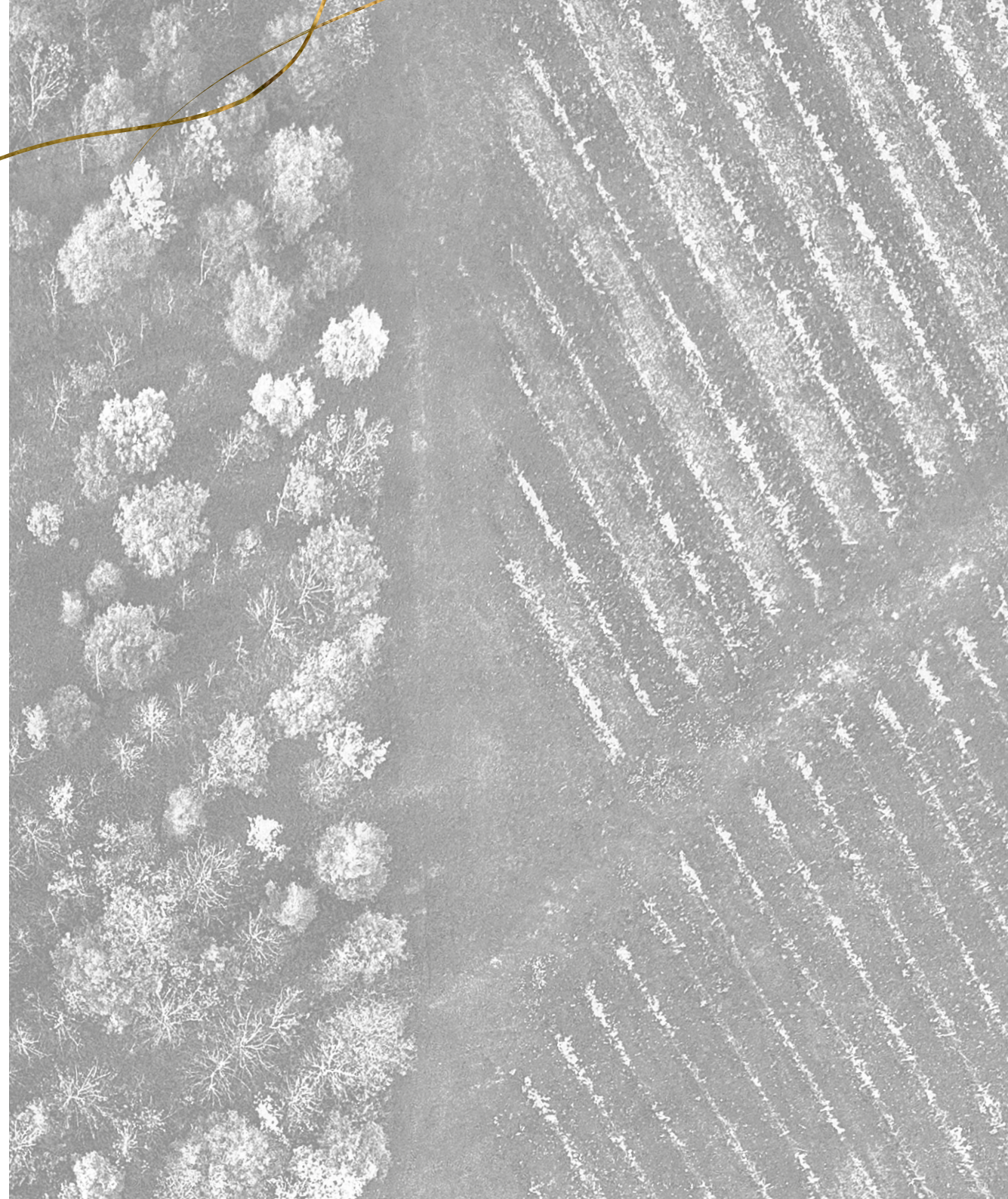
Altitude	350 m a.s.l.
Soil type	Loose and permeable, tending to clayey and calcareous
Grape variety	Chardonnay
Maturation	4 months in concrete tanks and 2 months in the bottle.
Bouquet	Complex and tempting of floral and white fruits like apple, peach and pineapple.
Flavor	Ample and fresh; mineral with good structure, acidity and excellent aromatic persistence.
Bottle size	0,75 l

# Terramonte

## Verdicchio di Matelica DOC



Altitudine	400 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto
Uve	Verdicchio in purezza
Affinamento	8 mesi in vasche di cemento ed almeno 3 mesi in bottiglia.
Profumo	Intenso e complesso, floreale (fiori d'arancio, ginestra, biancospino) e fruttato (mela gialla, melone) con note di mandorla.
Sapore	Armonico e minerale con aromi fruttati (mela, ananas) e floreali con una lunga persistenza aromatica e piacevole freschezza.
Formato	0,75 l
Altitude	400 m a.s.l.
Soil type	Medium consistency with streaks of clay
Grape variety	Verdicchio 100%
Maturation	8 months in concrete tanks and almost 3 months in the bottle.
Bouquet	Complex and intense, with floral (orange blossom, broom, hawthorn) and fruity notes (apple, melon), with a typical bitter almond scent.
Flavor	Mineral and harmonious with fruity (apple, pineapple) and floral aromas. It's characterized by a long persistent aftertaste and pleasant freshness.
Bottle size	0,75 l



Classici  
Biologici  
Bollicine  
Selezioni  
Riserve

Classics  
Organics  
Sparkling  
Selections  
Aged Wines



# Matérگا

## Verdicchio di Matelica Riserva DOCG

Altitudine	450 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto
Uve	Verdicchio in purezza
Affinamento	12 mesi in vasche di cemento con periodici battonage al fine di favorire il fondamentale apporto dei lieviti (autolisi) alla complessità aromatica del vino che per incrementarne viscosità e morbidezza. Seguono poi minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Profumo	Complesso e fine con sentori di frutta matura (pesca, mela) e di fiori gialli (ginestra, camomilla) che si uniscono a suadenti note di spezie e frutta secca.
Sapore	Di grande struttura, ampio e ricco con un finale cremoso e suadente.
Formato	0,75 l - 1,5 l
Altitude	450 m a.s.l.
Soil type	Loose and permeable, tending to clay and calcareous
Grape variety	Verdicchio 100%
Maturation	For 12 months, the wine matures in concrete tanks where the periodic battonage (the stirring of dead yeast cells) fosters aromatic complexity, of the wine and increases its viscosity and softness. Reñned in the bottle for almost 6 months.
Bouquet	Complex and ñne. Scents of ripe fruit (peach, apple) and dried yellow ñowers (broom, chamomile), combined with pleasant scents of spices and dried fruits.
Flavor	Mineral and fresh, richly structured, balanced and persistent with seductive and soft aftertaste.
Bottle size	0,75 l - 1,5 l

# Vocàbolo Rosso

## Marche IGT Rosso

Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto
Uve	Sangiovese 20%, Merlot 40%, Petit Verdot 40%
Affinamento	Il Merlot e il Petit Verdot maturano per 8 - 12 mesi in barrique di rovere francese (tostatura media) di 1 - 2 - 3 anni. Il Sangiovese è affinato in serbatoi di acciaio inox. Almeno 6 mesi in bottiglia.
Profumo	Intenso, con evidenti sentori di frutti rossi (lampone, mora, amarena) e note speziate di caffè, tabacco e pepe nero derivanti dal legno.
Sapore	Persistente ed armonico, con equilibrio di grande morbidezza e tannini che donano una piacevole corposità.
Formato	0,75 l
Altitude	350 m a.s.l.
Soil type	Loose and medium consistency
Grape variety	Sangiovese 20%, Merlot 40%, Petit Verdot 40%
Maturation	Merlot and Petit Verdot are aged, for 12 months, in wooden barrels. Sangiovese is aged in stainless steel tanks. Bottle ageing: almost 6 months.
Bouquet	Intense and complex, with fruity scents of red fruit (raspberry, blackberry and wild cherry) fused with spicy notes of coffee, tobacco and black pepper due to the ageing in the wooden barrels.
Flavor	Persistent and harmonic, with a balance of softness and tannins that give a pleasant full bodied character.
Bottle size	0,75 l



# 90° Anniversario

## Verdicchio di Matelica Riserva DOCG

Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto
Uve	Verdicchio 100%
Affinamento	Il vino matura 12 mesi in barrique con ripetuti battonage, seguono 4 mesi in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.
Profumo	Complesso ed intenso con sentori di frutta matura (pesca, mela) e di fiori gialli (ginestra, camomilla) ed erbe aromatiche che si uniscono a suadenti note di frutta secca (mandorla e nocciolina) e spezie derivanti dall'affinamento in legno.
Sapore	Di grande struttura, ampio e ricco con un finale cremoso e acidità fragrante
Formato	0,75 l
Altitude	350 m a.s.l.
Soil type	Loose and medium consistency
Grape variety	Verdicchio 100%
Maturation	The wine is aged 12 months in barriques with repeated battonage, 4 months in stainless steel tanks before bottling.
Bouquet	Complex and fine. Scents of ripe fruit (peach, apple) and dried yellow flowers (broom, chamomile), combined with pleasant scents of vanilla and dried fruit, due to the ageing into wooden barrels.
Flavor	Of great structure, wide and rich with a creamy and persistent aftertaste.
Bottle size	0,75 l



# Produttori Vine Growers

Graziano, Mario, Enzo,  
Fabio, Luciano, Anna Maria,  
Paola, Daniela, Luca, Nicola,  
Nazzareno, Ettore, Fernando,  
Piero, Francesco, Giuseppe,  
Mario, Gino, Amato, Carlo,  
Renzo, Maura, Valter,  
Rocco, Maria, Giambattista,  
Margherita, Anna, Angelo,  
Sara, Teresa, Sandro, Denis,  
Domenico, Franco, Rita,  
Antonio, Pierlamberto,  
Giovanni, Paola, Giancarlo,  
Francesco, Stefano, Eleonora,  
Giampaolo, Luciano, Elio,  
Filippo, Silvana, Franca,  
Luigi, Miriam, Tomasso,  
Jeremy, Sergio, Giovanni,  
Gino, Claudio, Stefano,  
Tiziana, Livio, Raniero,  
Renato, Jonathan, Gabriele,  
Gioacchino, Margherita,  
Costantino, Angelo, Christian,  
Gina, Gianluca, Paolo, Sabrina,  
Domenica, Rosanna, Nazzaro,  
Ladislao, Patrizia, Andino,  
Antonietta, Igino, Sandro,  
Lamberto, Gilberto, Andrea,  
Tonino, Andreina, Manuel,  
Loriana, Mauro, Venanzo,  
Niko, Francesca, Massimo.

# La Nostra Squadra Our Team

## **Presidente/President**

Sabrina Orlandi

## **Vice Presidente/Vice-president**

Paolo Mecella

## **Consiglio di amministrazione/Board of directors**

Manuel Farroni

Luciano Gigliucci

Nazzareno Lambertucci

Andreina Marzoli

Nazzaro Properzi

## **Amministrazione/Administration**

Denis Cingolani

*denis.cingolani@cantineprovima.it*

## **Cantina/Wine cellar**

Rocco Brasile

Claudio Ciccolini

*enologo@cantineprovima.it*

## **Agronomo/Agronomist**

Pietro Zeppilli

## **Commerciale/Sales**

Federico Moretti

*federico.moretti@cantineprovima.it*

## **Customer care**

Maria Paola Lori

Silva Petterini

*info@cantineprovima.it*

## **Marketing**

Luca Cappelletti

*marketing@cantineprovima.it*









AZIENDA ASSOCIATA  
[www.imtdoc.it](http://www.imtdoc.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013

WWW.PRODUTTORIDIMATELICA.IT

