



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA



A CUPRAMONTANA, NELLA TERRA DEL VERDICCHIO

Fin dagli anni '60 siamo tra i protagonisti della storia di uno dei vini marchigiani autoctoni per eccellenza: il Verdicchio dei Castelli di Jesi. Il prestigio di questo vitigno deve molto alla dedizione e all'esperienza dei nostri viticoltori, che con una costante spinta innovativa sono stati visionari precursori delle sue potenzialità. Abbiamo così dato vita a vini e spumanti che hanno segnato l'evoluzione del Verdicchio, oggi rinomati a livello internazionale.

IN CUPRAMONTANA, IN THE LAND OF VERDICCHIO

Since the 1960s we are among the protagonists of the story of one of the best Marche Region's native wines: the Verdicchio dei Castelli di Jesi. The prestige of this wine grape variety owes a lot to the dedication and to the experience of our wine growers, that with a constant focus on innovation, have been so visionary to understand his potentiality. So we have created wines and sparkling wines that have marked the Verdicchio evolution, now renowned internationally.

1959

19 VITICULTORI FONDANO COLONNARA

Nasce come Cantina Sociale di Cupramontana e la sua crescita è subito rapida.

19 FARMERS FOUNDED COLONNARA

It was born as a cooperative and its growth is immediately rapid.

1970

INIZIA LA PRODUZIONE DI SPUMANTI

Il Presidente Luigi Ghislieri dà inizio alla produzione degli spumanti Colonnara con il primo Verdicchio Metodo Martinotti.

THE BEGINNING OF THE PRODUCTION OF SPARKLING WINE

The chairman Luigi Ghislieri, commenced the production of Colonnara sparkling wines with the first Verdicchio Martinotti Method.

1982

MEDAGLIA D'ORO PER IL BRUT METODO CLASSICO

Il prestigioso riconoscimento conferito dal 5° Banco di Assaggio dei Vini d'Italia di Torgiano.

GOLD MEDAL WITH THE BRUT METODO CLASSICO

The prestigious award granted from the 5th tasting committee of the Wines of Italy in Torgiano.

1989

INAUGURATA LA CANTINA D'INVECCHIAMENTO

Il cuore della cantina Colonnara, dove vini e spumanti maturano le caratteristiche necessarie alla loro classe.

THE AGEING CELLAR WAS INAUGURATED

The heart of Colonnara winery, where the wines and the sparkling wines ripen the characteristics required to their class.

2013

RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE PER L'UBALDO ROSI

L'Ubaldo Rosi Brut Metodo Classico Riserva 2006 riceve i 3 Bicchieri Gambero Rosso, per la prima volta a uno spumante marchigiano.

INTERNATIONAL AWARD FOR THE UBALDO ROSI WINE

Ubaldo Rosi, Brut Metodo Classico Riserva 2006 received the Gambero Rosso award of 3 Bicchieri. The first time for a sparkling wine from Marche.

I VINI DELLA NOSTRA TERRA

THE WINES OF OUR LAND

Il legame strettissimo con il territorio è testimoniato dall'accurata selezione dei vigneti e dei vini firmati Colonnara: solo le migliori DOC delle Marche centrali, fino al confine con l'Abruzzo. Il rispetto dell'equilibrio naturale nella coltivazione e l'applicazione di sistemi di vinificazione rispettosi della qualità delle uve e della salute del consumatore sono i capisaldi che caratterizzano da sempre la nostra produzione.

The very close connection with the territory is witnessed by the careful selection of Colonnara's vineyards and wines: only the best DOC of Marche and onwards to the border with Abruzzo. Respect for the natural balance in the cultivation, and the application of winemaking systems respectful of the quality of the grapes and of consumer's health are the cornerstones that have always characterized our production.



LA CANTINA

THE WINERY

Scoprire Colonnara significa anzitutto incontrare le storie e i volti dei soci viticoltori che costituiscono la nostra cooperativa. Ciascuno di loro ha a cuore la coltivazione attenta e rigorosa delle uve in vigna, che vengono poi affidate alle cure e all'esperienza dei nostri cantinieri. Il tempo è per noi un valore prezioso: quello dell'invecchiamento gentile dei nostri vini e spumanti, quello dell'innovazione che nasce dalla tradizione, quello dell'accoglienza calorosa dei nostri visitatori.

Discovering Colonnara means first of all meeting the stories and faces of our grapegrowers that form our cooperative company. Each one of them have at heart the careful and strict cultivation of the grapes in the vineyard that are then left to the cure and experience of our cellarhands. Time is a precious value to us: the one of gentle ageing of our wines and sparklings, the one for innovation borne by tradition, the one for warm welcoming of our visitors.



I NOSTRI VIGNETI DI VERDICCHIO

OUR VERDICCHIO VINEYARDS

I nostri vigneti di Verdicchio sono situati alla destra orografica del fiume Esino, a un'altitudine media compresa tra i 300 e i 500 metri slm. I terreni e il particolare microclima conferiscono ai vini eleganza e perfetto equilibrio tra acidità e mineralità, rendendoli adatti anche alla produzione di vini spumanti.

Our Verdicchio vineyards are located at the orographic right of the Esino river, at an average altitude of 300-500 mt a.s.l. The soils and the particular microclimate give to the wines elegance and a perfect balance between acidity and minerality, so to be suitable also for the production of sparkling wines.



TUFICO

Castelli di Jesi Verdicchio DOCG
Riserva Classico

La raccolta manuale delle uve in epoche tardive e la lunga fermentazione donano al Tufico note davvero particolari.

Late harvest handpicking of the grapes give Tufico unusual characteristics.



CUPRESE



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore Biologico

Vino simbolo della cantina, prodotto dal 1985, sia giovane che invecchiato esprime in modo esemplare e unico tutte le caratteristiche del vitigno Verdicchio.

The leading wine of the winery, in production since 1985, that, whether young or aged, uniquely and unequivocally expresses all the characteristics of Verdicchio grapes.

VINI BIANCHI WHITE WINE



ANFORA

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico

È un vino giovane, fresco, adatto ai pasti quotidiani in famiglia e a situazioni di convivialità.

It is a young, fresh wine, suitable for everyday family meals and shared moments with friends.



BERSÒ

Vino bianco frizzante naturale

Un frizzante di Verdicchio e Trebbiano, dal design giovane e accattivante, pratico e spiritoso.

A sparkling wine obtained from Verdicchio and Trebbiano grapes, with a young, engaging, practical and lively design.



CUAPRO



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore Biologico

Naturalità, genuinità e passione sono alla base di questo vino biologico prodotto con le uve dei terreni di Cupramontana Apiro e Rosora da cui deriva il nome Cu-Ap-Ro.

Naturalness, genuineness and passion are the basis of this organic wine produced with the grapes of Cupramontana, Apiro and Rosora soils from which the name Cu-Ap-Ro derives.



LYRICUS

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico

Già dal nome questo vino emerge e guida chi lo beve in un armonico e melodioso percorso, per questo adatto come primo approccio al vino Verdicchio.

With such a name, whoever tastes this wine is led along an all-embracing path of melodies and harmonies, so suitable for a first encounter with Verdicchio.



PASSERINA

Marche IGT Passerina

Vino a bacca bianca del Sud delle Marche, dal carattere fruttato e profumato.

It's a white grape variety mainly spread in the south of Marche, with fruity and perfumed character.



PECORINO

Falerio DOC Pecorino

Vitigno a bacca bianca del Sud delle Marche, il cui nome è legato ai pascoli di alta montagna. È un vino strutturato e morbido sostenuto da un'acidità importante.

It's a white grape variety from the south of Marche, which name is related to high mountain pastures. It is a structured and smooth wine supported by an important acidity.



VINI ROSSI
RED WINES





TORNAMAGNO

Marche IGT rosso

Vino nobile e importante da uve Montepulciano e Sangiovese. Affinato in piccole botti di rovere per almeno 12 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

A noble and important wine from Montepulciano and Sangiovese grapes. Aged in small oak barrels for at least 12 months and then refined in the bottle.



NERO DEI DORI

Rosso Conero DOC

Rosso DOC di una delle più belle coste Adriatiche: il Conero. Montepulciano in purezza affinato per almeno 12 mesi in legno.

A red DOC from one of the most beautiful coastlines of the Adriatic: the Conero. Made from pure Montepulciano grapes aged in oak barrels for nearly 1 year.



LACRIMA

Lacrima di Morro D'Alba DOC

Antico vitigno autoctono a bacca rossa. Vino dall'aroma intenso di viola e rosa e dal sapore tipico, predilige l'abbinamento a piatti speziati.

Antique native red grape. It's an intense wine with a very typical flavor of rose and violet, good for spiced dish.



LYRICUS

Rosso Piceno DOC

Vino rosso dalle note morbide adatte ai pasti di tutti i giorni, per allietare il ritrovarsi in compagnia.

Red wine with silky-smooth notes perfect for everyday menus and enlivening happy moments with friend.



SPUMANTI METODO CLASSICO

SPARKLING METODO CLASSICO

Nel silenzio e nella penombra della cantina d'invecchiamento scorre senza fretta il tempo dell'affinamento in bottiglia di questi spumanti, che può superare i 60 mesi. Anticipando di qualche decennio le attuali tendenze enologiche, abbiamo intuito le potenzialità dello spumante da monovitigno autoctono di Verdicchio, portando questo vino a un inedito livello di perfezione. Il nostro Ubaldo Rosi è stato classificato tra le cento migliori bollicine al mondo.

In the silence and dim light of the ageing cellar, the in-bottle refining time of this sparklings flows leisurely, sometimes lasting even more than 60 months. Anticipating of some decades the present winemaking techniques, we have guessed the potential of sparkling wine from single Verdicchio grape, bringing this wine to an untouched level of perfection. Our Ubaldo Rosi has been ranked one of the top 100 best sparkling in the world.





UBALDO ROSI

Brut Metodo Classico Riserva
Millesimato Verdicchio DOC Classico

Nobile spumante metodo classico Riserva, da sole uve Verdicchio, che matura sui lieviti per 60 mesi. Un vino ricercato, lavorato a mano, eccellenza delle Marche, e non solo, premiato come Terzo Miglior Spumante d'Italia 2013. Questo vino porta con merito e rispetto il nome di uno dei primi protagonisti dello spumante marchigiano: Ubaldo Rosi, che già dal 1843 riconobbe e comprese la vocazione del Verdicchio alla spumantizzazione.

A noble Metodo Classico Riserva sparkling wine, a Vintage obtained solely from Verdicchio grapes which ages on the lees for 60 months. A refined wine, produced by hand, representing an excellence in Marche, which also received an award as the Third Best Sparkling Wine in Italy in 2013. This wine deservedly and respectfully bears the name of one of the early pioneers of sparkling wine from Marche: Ubaldo Rosi, who in 1843 had already recognised and understood that Verdicchio's natural vocation was for sparkling wines.



LUIGI GHISLIERI



Brut Metodo Classico Verdicchio DOC Biologico

Lo spumante dedicato al presidente Luigi Ghislieri che nel 1970 diede una forte spinta alla spumantizzazione del Verdicchio in Colonnara: un uomo carismatico, determinato e di carattere.

Uno spumante nobile e audace allo stesso tempo, una cuvée affinata 24-30 mesi sui lieviti, in cui è esaltata la freschezza e la nobiltà del Verdicchio

Our sparkling wine dedicated to the chairman, who in 1970 gave impetus to the programme of Verdicchio sparkling wine production in Colonnara: a resolute man with strong charisma. A noble and bold sparkling wine, a cuvée aged for 24-30 months on the lees, where the freshness of Verdicchio is enhanced to the full.





SPUMANTI METODO MARTINOTTI

SPARKLING MARTINOTTI METHOD



CUVÉE TRADITION



Brut Metodo Martinotti lungo
Verdicchio DOC Classico Biologico

Primo spumante prodotto dalla Colonnara nel 1970, da sempre Verdicchio DOC. Un vino che ogni anno conserva ed esprime il fascino di una primogenitura che sa rinnovarsi, a partire dalla sua particolare etichetta.

The first sparkling wine produced by Colonnara in 1970, also a Verdicchio DOC. A wine which every year preserves and expresses the appeal of a first production which knows the meaning of renewal, starting with the special label.



COLONNARA BRUT

Brut Metodo Martinotti

Uno spumante metodo Martinotti da uve Verdicchio, per brindare e festeggiare, contagiati dallo spirito brioso di questo vino.

A sparkling wine made with the Martinotti method from Verdicchio grapes: perfect for toasts and celebrations enhanced by the lively spirit of this fine wine.



COLONNARA CLASS

Dolce Metodo Martinotti

L'anima dolce della cantina, uno spumante metodo Martinotti da uve moscato, per accompagnare ed esaltare la frutta e il dessert.

The sweet soul of our cellar, a sparkling wine made with the Martinotti method from Moscato grapes: perfect as an accompaniment to fruits and desserts.



SANCTORUM

Verdicchio DOC Classico Passito

Un passito che racchiude l'essenza del Verdicchio, ciò che c'è di più santo nel santo. Appassimento in vigna e fermentazione in botti.

A passito which embodies the essence of Verdicchio, something holier than holy. Late harvesting and fermentation in wood casks.

VINI DOLCI SWEET WINE

ZERO ALCOOL ZERO ALCOHOL



ICEMARY



Bevanda analcolica spumante
a base di succo d'uva biologico

Mosto di uve biologiche non fermentato grazie al controllo rigoroso della temperatura e alla conservazione a freddo del mosto. Succo d'uva naturale adatto a tutti, da bere freddo, in purezza o come base di cocktail.

Unfermented organic grapes: we store the must in very cold tanks, by keeping low temperatures. It's a natural grape juice that fits for everyone, it's to be drunk cold, in cocktail or alone.

EVENTI ED OSPITALITÀ

Entrare nei luoghi in cui la storia di Colonnara ha avuto inizio e continua a evolversi è un'esperienza unica per comprendere e apprezzare pienamente le nostre eccellenze.

Saremo felici di accompagnarvi alla scoperta della storia della cantina, del territorio che ci appartiene e delle sue tradizioni.

L'accoglienza dei visitatori per degustare i nostri vini, la visita alla cantina d'invecchiamento o una passeggiata tra le vigne che ci circondano, sono sempre per noi un vanto e un piacere.

EVENTS AND HOSPITALITY

Entering the places where Colonnara history has begun and continue to develop is a unique experience to fully understand and appreciate our excellences.

We are glad to lead you through the discovery of our cellar, of our own territory and its traditions.

Welcoming guests to taste our wines, visiting the ageing cellar or walking through the surrounding vineyards, are always pride and pleasure for us.





COLONNARA

Marchedoc s.c.a.
Via Mandriole, 2 • 60034 Cupramontana (AN) • Italia
Tel +39 0731.780273 • Fax +39 0731.789610

www.colonnara.it • info@colonnara.it • PEC marchedoc@pec.it
P.IVA 02322700424



AZIENDA ASSOCIATA
www.imtdoc.it



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