



CONTI DI BUSCARETO



SOCIETÀ AGRICOLA FORESTALE A R.L.

CANTINA · WINERY  
VIA SAN GREGORIO, 66  
FRAZIONE PIANELLO DI OSTRA  
60010 OSTRA (AN)  
TEL. +39 071.7988020 FAX +39 071.9252013  
P.IVA 02 11 9110423

WWW.CONTIDIBUSCARETO.COM  
INFO@CONTIDIBUSCARETO.COM

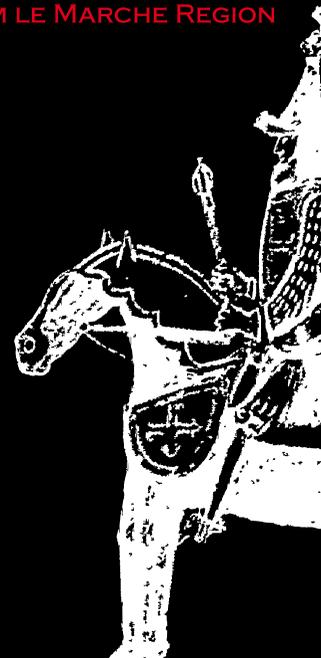
*segui su - follow us on*

facebook | flickr | twitter | YouTube

# CONTI DI BUSCARETO

VINI E TRADIZIONE DALLE MARCHE

WINES AND TRADITION FROM LE MARCHE REGION



l'azienda

## Qualità e tradizione

nella coltura della vite  
e nella produzione del vino

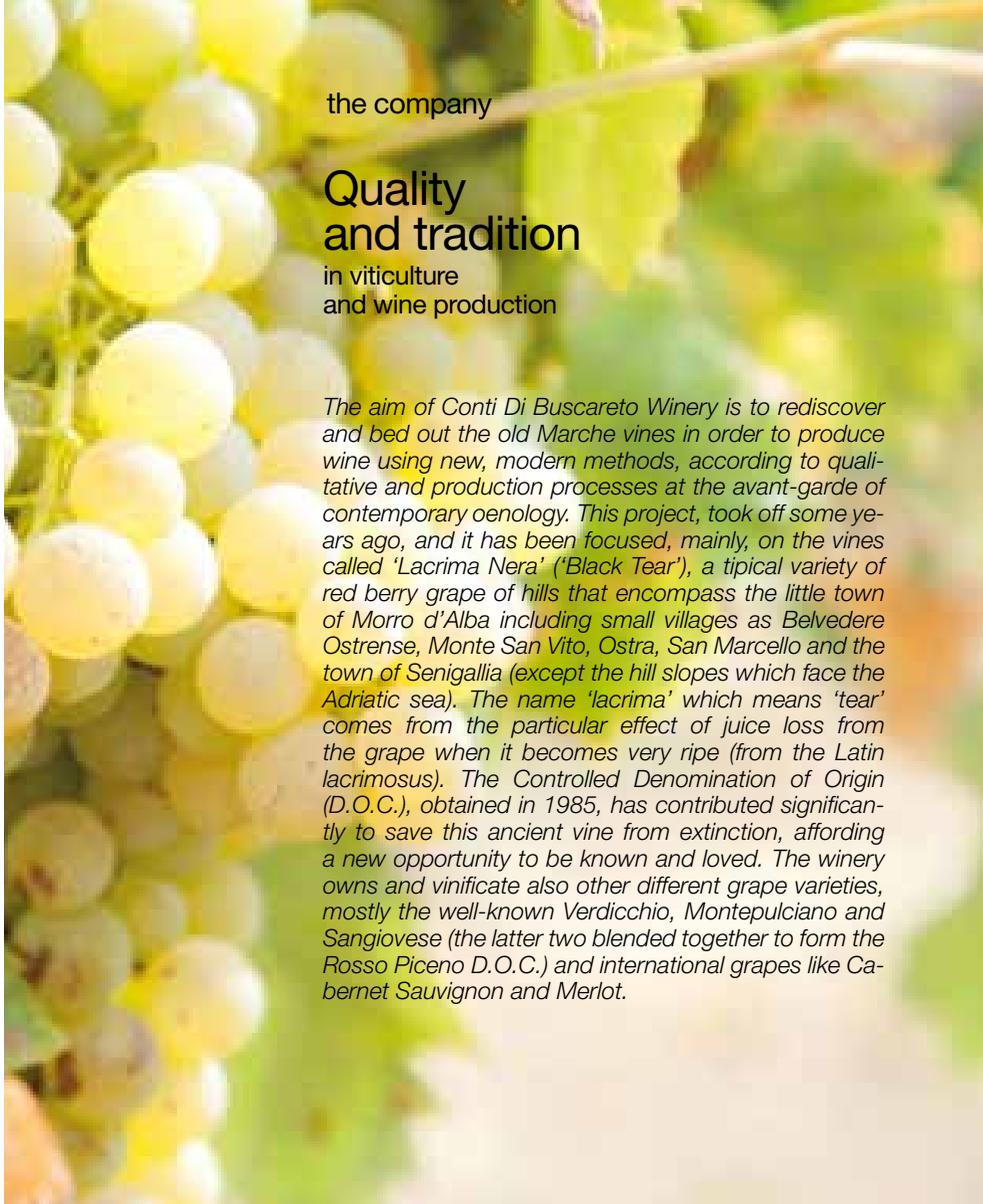
*L'obiettivo della azienda agricola Conti di Buscareto è riscoprire e mettere a dimora i vecchi vitigni marchigiani per poi vinificarli in una chiave nuova, moderna, seguendo processi produttivi e qualitativi all'avanguardia della tecnica enologica attuale. Il percorso si è concentrato principalmente sul vitigno di "Lacrima Nera", una varietà a bacca rossa peculiare delle colline che circondano la piccola località di Morro d'Alba e che comprende anche i comuni di Belvedere Ostrense, Monte San Vito, Ostra, San Marcello e Senigallia (con esclusione dei fondi valle che si affacciano sull'Adriatico). Viene chiamato "Lacrima" per il particolare effetto di perdita di succo dell' acino quando questo diventa ben maturo (dal lat. lacrimosus). La Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) ottenuta nel 1985, ha contribuito non poco a salvare questo antico vitigno dall'estinzione e gli ha concesso, per così dire, una nuova opportunità di farsi conoscere e amare. L'azienda possiede e vinifica anche altre uve, soprattutto Verdicchio, Montepulciano e Sangiovese (che concorrono a formare la DOC Rosso Piceno), più una piccola quantità di vitigni internazionali, nello specifico Cabernet Sauvignon e Merlot.*

the company

## Quality and tradition

in viticulture  
and wine production

*The aim of Conti Di Buscareto Winery is to rediscover and bed out the old Marche vines in order to produce wine using new, modern methods, according to qualitative and production processes at the avant-garde of contemporary oenology. This project, took off some years ago, and it has been focused, mainly, on the vines called 'Lacrima Nera' ('Black Tear'), a typical variety of red berry grape of hills that encompass the little town of Morro d'Alba including small villages as Belvedere Ostrense, Monte San Vito, Ostra, San Marcello and the town of Senigallia (except the hill slopes which face the Adriatic sea). The name 'lacrima' which means 'tear' comes from the particular effect of juice loss from the grape when it becomes very ripe (from the Latin lacrimosus). The Controlled Denomination of Origin (D.O.C.), obtained in 1985, has contributed significantly to save this ancient vine from extinction, affording a new opportunity to be known and loved. The winery owns and vinificate also other different grape varieties, mostly the well-known Verdicchio, Montepulciano and Sangiovese (the latter two blended together to form the Rosso Piceno D.O.C.) and international grapes like Cabernet Sauvignon and Merlot.*





## Bianco Brut



spumante

**Denominazione:**  
*Vino Spumante*  
**Vigneto:**  
*Ripalta di Arcevia (AN)*  
**Vitigno:**  
*Verdicchio 100%*  
**Vinificazione:**  
*pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio Inox a temperatura controllata. Spumantizzato con metodo Charmat lungo (Martinotti)*  
**Affinamento:**  
*in bottiglia per almeno 2 mesi*

**Appelation:**  
*Vino Spumante*  
**Vineyard:**  
*Ripalta di Arcevia (AN)*  
**Grapes:**  
*Verdicchio 100%*  
**Vinification:**  
*gentle pressure of the grapes, fermentation in temperature controlled stainless steel tanks. Refermentation in bottle through Charmat Method*  
**Ageing:**  
*in bottle for at least 2 months*



750 ml

## Rosé Brut



spumante

**Denominazione:**  
*Vino Spumante Rosato*  
**Vigneto:**  
*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*  
**Vitigno:**  
*Lacrima Nera 100%*  
**Vinificazione:**  
*pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio Inox a temperatura controllata. Spumantizzato con metodo Charmat lungo (Martinotti)*  
**Affinamento:**  
*in bottiglia per almeno 2 mesi*

**Appelation:**  
*Vino Spumante Rosato*  
**Vineyard:**  
*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*  
**Grapes:**  
*Lacrima Nera 100%*  
**Vinification:**  
*gentle pressure of the grapes, fermentation in temperature controlled stainless steel tanks. Second fermentation through Charmat Method*  
**Ageing:**  
*in bottle for at least 2 months*



750 ml



## Nero



spumante

**Denominazione:**  
*Vino Spumante Dolce*  
**Vigneto:**  
*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*  
**Vitigno:**  
*Lacrima Nera 100%*  
**Vinificazione:**  
*Vino spumante dolce ottenuto dalla spumantizzazione con metodo Martinotti (Charmat) del mosto di uva Lacrima macerato a freddo per 48 ore*  
**Affinamento:**  
*in bottiglia per almeno 2 mesi*

**Appellation:**  
*Vino Spumante Dolce*  
**Vineyard:**  
*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*  
**Grapes:**  
*Lacrima Nera 100%*  
**Vinification:**  
*Sweet Sparkling Wine made with Martinotti (or Charmat) method starting from Lacrima Nera juice, cold macerated for 48 hours*  
**Ageing:**  
*in bottle for at least 2 months*



750 ml

## Verdicchio dei Castelli di Jesi



**CORONA 2012 PER L'ANNATA 2010**  
*dalla guida Vinibuoni d'Italia*

**Denominazione:**  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.*  
**Vigneto:**  
*Ripalta di Arcevia (AN)*  
**Vitigno:**  
*Verdicchio 100%*  
**Vinificazione:**  
*pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione in botti di acciaio inox termocontrollate*  
**Affinamento:**  
*dai 4 ai 5 mesi in botti di acciaio Inox. Successivo affinamento in bottiglia per circa 2 mesi*

**Appellation:**  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.*  
**Vineyard:**  
*Ripalta di Arcevia (AN)*  
**Grapes:**  
*Verdicchio 100%*  
**Vinification:**  
*gentle pressure of the grapes. Fermentation in thermocontrolled stainless steel tanks*  
**Ageing:**  
*4 to 5 months in stainless steel tanks. Matured further 2 months in bottle*

linea goccia



375 ml

750 ml

1500 ml



## Rosa

linea goccia



**Denominazione:**

*Marche I.G.T. Rosato*

**Vigneto:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Vitigno:**

*Lacrima Nera 100%*

**Vinificazione:**

*pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata*

**Affinamento:**

*in vasche di acciaio Inox fino a marzo dell'anno successivo alla vendemmia*

**Appellation:**

*Marche I.G.T. Rosato*

**Vineyard:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Grapes:**

*Lacrima Nera 100%*

**Vinification:**

*gentle pressure of the grapes, fermentation in temperature controlled stainless steel tanks*

**Ageing:**

*in stainless steel tanks until March, when the wine is ready to be bottled*



750 ml



## Lacrima

di Morro d'Alba

linea goccia



**Denominazione:**

*Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.*

**Vigneto:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Vitigno:**

*Lacrima Nera 100%*

**Vinificazione:**

*fermentazione e macerazione, parte in tini di rovere da 60 Hl, parte in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata per 10/12 giorni*

**Affinamento:**

*in tini di rovere da 60 Hl per circa 8 mesi.*

*Segue ulteriore affinamento in bottiglia per circa 3 mesi*

**Appellation:**

*Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.*

**Vineyard:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Grapes:**

*Lacrima Nera 100%*

**Vinification:**

*fermentation and maceration part in temperature controlled 60 hl oak vats, part in stainless steel tanks for 10/12 days*

**Ageing:**

*in temperature controlled 60 hl oak vats for 8 months.*

*Matured further 3 months in bottle*



375 ml 750 ml 1500 ml



## Crimà



linea goccia

**Denominazione:**

*Marche I.G.T. Rosso*

**Vigneto:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN), Monte San Vito (AN), Camerata Picena (AN)*

**Vitigno:**

*Sangiovese 60%, Merlot 30% e Lacrima Nera 10%*

**Vinificazione:**

*fermentazione in tini di rovere da 60 hl a temperatura controllata per 8 giorni*

**Affinamento:**

*in vasche di acciaio Inox fino alla messa in bottiglia, di solito fra Gennaio e Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia*

**Appellation:**

*Marche I.G.T. Rosso*

**Vineyard:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN), Monte San Vito (AN), Camerata Picena (AN)*

**Grapes:**

*Sangiovese 60%, Merlot 30% and Lacrima Nera 10%*

**Vinification:**

*fermentation in temperature controlled 60 hl oak vats for 8 days*

**Ageing:**

*in stainless steel tanks until middle January or February, when the wine is ready to be bottled*



750 ml

## Rosso Piceno



linea goccia

**Denominazione:**

*Rosso Piceno D.O.C.*

**Vigneto:**

*Monte San Vito (AN)*

**Vitigno:**

*Montepulciano 70% e Sangiovese 30%*

**Vinificazione:**

*fermentazione e maturazione in tini di rovere da 60 hl a temperatura controllata per 10/12 giorni*

**Affinamento:**

*in vasche di acciaio Inox per 12/15 mesi*

**Appellation:**

*Rosso Piceno D.O.C.*

**Vineyard:**

*Monte San Vito (AN)*

**Grapes:**

*Montepulciano 70% e Sangiovese 30%*

**Vinification:**

*fermentation and maceration in temperature controlled 60 hl oak vats for 10/12 days*

**Ageing:**

*in stainless steel tanks for 12/15 months*



375 ml



750 ml



# Tyche

Original White

linea goccia



**Denominazione:**

*Marche I.G.T. Bianco*

**Vigneto:**

*Ripalta di Arcevia (AN)*

**Vitigno:**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi 80%,  
Malvasia 15%, Moscato 5%*

**Vinificazione:**

*pressatura soffice a grappolo  
intero, fermentazione in botti  
di acciaio inox termocontrollate*

**Affinamento:**

*6 mesi in botti di acciaio Inox.  
Successivo affinamento in bottiglia  
per circa 2 mesi*

**Appelation:**

*Marche I.G.T. Bianco*

**Vineyard:**

*Ripalta di Arcevia (AN)*

**Grapes:**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi 80%,  
Malvasia 15%, Moscato 5%*

**Vinification:**

*gentle pressure of the grapes.  
Fermentation in thermocontrolled  
stainless steel tanks*

**Ageing:**

*6 months in stainless steel tanks.  
Matured further 2 months in bottle*



750 ml

# Ammazzaconte

riserva



linea selezione



**Denominazione:**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.*

**Vigneto:**

*Ripalta di Arcevia (AN)*

**Vitigno:**

*Verdicchio 100%*

**Vinificazione:**

*pressatura soffice a grappolo intero,  
fermentazione in botti di acciaio  
inox termocontrollate.*

*Il 5/10% del mosto fiore; fermenta  
e affina in fusti da 500 lt di rovere  
francese per circa 6 mesi*

**Affinamento:**

*dai 12 ai 15 mesi in botti di acciaio  
Inox. Successivo affinamento in  
bottiglia per circa 4/5 mesi*

**Appelation:**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.*

**Vineyard:**

*Ripalta di Arcevia (AN)*

**Grapes:**

*Verdicchio 100%*

**Vinification:**

*gentle pressure of the grapes.  
Fermentation in thermocontrolled  
stainless steel tanks. 5 to 10% of the  
must flower is fermented and aged in  
500 lt french oak barrels*

**Ageing:**

*12 to 15 months in stainless steel tanks.  
Further matured 4/5 months in bottle*



750 ml

1500 ml



## Compagnia della Rosa



linea selezione

**Denominazione:**

*Lacrima di Morro d'Alba  
D.O.C. Superiore*

**Vigneto:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Vitigno:**

*Lacrima Nera 100%*

**Vinificazione:**

*fermentazione e macerazione  
in tini di rovere da 60 Hl a t  
emperatura controllata  
per 10/12 giorni*

**Affinamento:**

*in barriques di rovere francese  
per circa 8/10 mesi.  
Segue ulteriore affinamento  
in bottiglia per circa otto mesi*

**Appellation:**

*Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.  
Superiore*

**Vineyard:**

*S. Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Grapes:**

*Lacrima Nera 100%*

**Vinification:**

*fermentation and maceration  
in temperature controlled 60 hl oak  
vats for 10/12 days*

**Ageing:**

*in small French oak barrels for 8/10  
months. Further matured in bottle  
for approximately 8 months*



1500 ml



750 ml

## Bisaccione



linea selezione



**Denominazione:**

*Marche I.G.T. Rosso*

**Vigneto:**

*Camerata Picena (AN)*

**Vitigno:**

*70% Montepulciano  
e 30% Cabernet Sauvignon*

**Vinificazione:**

*fermentazione in acciaio  
a temperatura controllata intorno ai 25°C  
e 15 giorni di macerazione sulle bucce*

**Affinamento:**

*circa un anno, tra barriques  
e tonneaux da 500 lt di rovere francese.  
Segue assemblaggio e maturazione  
in vetro per almeno 9/12 mesi*

**Appellation:**

*Marche I.G.T. Rosso*

**Vineyard:**

*Camerata Picena (AN)*

**Grapes:**

*70% Montepulciano e 30%  
Cabernet Sauvignon*

**Vinification:**

*fermentation in temperature controlled  
stainless steel tanks (around 25°C)  
and 15 days maceration on the skins*

**Ageing:**

*around one year, between barriques  
and 500 lt french oak tonneaux.  
Matured further in bottle  
from 9 to 12 months*



750 ml



1500 ml



## Alé

Birra bionda artigianale

birra bionda

*Birra bionda artigianale doppio malto non pastorizzata, prodotta aggiungendo vino di Verdicchio durante la prima fermentazione ad alte temperature. Segue seconda fermentazione in bottiglia.*

### **Abbinamento cibo-birra**

*Consigliato con pinzimonio, in generale con cibi delicati, antipasti di pesce e carni bianche, formaggi freschi a pasta molle.*

*Unpasteurized double malt Micro brew ale made by add to beer's mash Verdicchio's wine, during first fermentation. Then it follows the second fermentation in bottle.*

### **Beer and food matches**

*Fish based appetizers, white meat, fresh cheeses.*



750 ml

## Alé

Birra rosa artigianale

birra rosa

*Birra rosa artigianale non pastorizzata, prodotta aggiungendo vino di Lacrima durante la prima fermentazione ad alte temperature. Segue seconda fermentazione in bottiglia.*

### **Abbinamento cibo-birra**

*Birra adatta sicuramente ad ogni momento, perfetta con antipasti di carne, esplosiva con quelli di pesce.*

*Unpasteurized Micro brew bitter ale made by add to beer's mash Lacrima's wine, during first fermentation. Then it follows the second fermentation in bottle.*

### **Beer and food matches**

*Everyday beer, suggested with meat and fish appetizers.*



750 ml





# Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito

passito



**Denominazione:**  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito D.O.C.*

**Vigneto:**  
*Ripalta di Arcevia (AN)*

**Vitigno:**  
*Verdicchio 100%*

**Vinificazione:**  
*vendemmia tardiva intorno ai primi giorni di novembre. Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione in vasche di acciaio inox termocontrollate*

**Affinamento:**  
*24 mesi in piccoli fusti di acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per circa 6 mesi*

**Appellation:**  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito D.O.C.*

**Vineyard:**  
*Ripalta di Arcevia (AN)*

**Grapes:**  
*Verdicchio 100%*

**Vinification:**  
*Late harvest around the first days of November. Gentle pressure of the grapes. Fermentation in termocontrolled stainless steel tanks*

**Ageing:**  
*24 months in stainless steel tanks. Matured further 6 months in bottle*



375 ml



# Lacrima di Morro d'Alba Passito

passito



**5 GRAPPOLI PER L'ANNAIA 2009**  
*da Duemilavini*

**Denominazione:**  
*Lacrima di Morro d'Alba Passito*

**Vigneto:**  
*S.Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Vitigno:**  
*Lacrima Nera 100%*

**Vinificazione:**  
*uve vendemmiate a fine Settembre, riposte in piccole cassette da appassimento fino al mese di Febbraio. Segue pigiatura e fermentazione per circa 15 giorni*

**Affinamento:**  
*in piccoli fusti di acciaio per circa 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per altri 24 mesi*

**Appellation:**  
*Lacrima di Morro d'Alba Passito*

**Vineyard:**  
*S.Amico - Morro d'Alba (AN)*

**Grapes:**  
*Lacrima Nera 100%*

**Vinification:**  
*The grapes are collected in small cases and shrivelled until the next February. Dried grapes are then pressed and the juice fermented with skins for two weeks.*

**Ageing:**  
*for 12 months in small steel tanks and matured for two years in bottle*



375 ml



## Acquavite

di uva di Lacrima

grappa



**Gradi:**

40%

**Confezione:**

bottiglia da 50 cl.

**Categoria:**

acquavite di uva di Lacrima  
distillata a bagnomaria  
con metodo discontinuo a vapore.

**Alcohol Content:**

40%

**Packaging:**

500 ml. btl

**Category:**

"acquavite" of Lacrima grapes,  
obtained from must flower,  
distilled through bain-marie  
and discontinuous steaming method



500 ml

## Meta Aurum

Olio extra vergine di oliva



olio

*Olio extra vergine di oliva derivato  
da cultivar frantoio e cultivar leccino  
del fondo di Cartoceto (PU).  
Olive raccolte attorno alla metà  
di ottobre e frante in loco  
metodo continuo.*

**Caratteristiche organolettiche**

*Di colore verde vivace; all'olfatto  
fruttato (mandorlato) con rimandi  
vegetali, intensi e freschi;  
gusto vellutato e avvolgente.*

*Extra virgin olive oil made with  
cultivar frantoio and cultivar leccino  
from the estate of Cartoceto (PU).  
The olives are harvested around  
mid-October and pressed on site  
with continuous method.*

**Organoleptic characteristics**

*Lively green colour; it has a fruity  
almond fragrance with vegetable  
references, intense and fresh; velvety  
and encompassing taste.*



500 ml



## TENUTE

35 ettari sono localizzati in Arcevia e dedicati al Verdicchio;

16 ettari in Morro d'Alba, contrada Sant'Amico, più 2 ettari in Ostra, dedicati alla Lacrima;

8 ettari in Monte San Vito dedicati alla D.O.C. Rosso Piceno;

10 ettari in Camerata Picena, equamente divisi fra Montepulciano, Merlot e Cabernet Sauvignon;

1 ettaro in Cartoceto (PU) dedicato agli uliveti.

## VINEYARDS

35 hectares are located in Arcevia and are committed to Verdicchio;

16 hectares in Morro d'Alba, on Sant'Amico district crest, and 2 hectares in Ostra are dedicated to Lacrima;

8 hectares in Monte San Vito dedicated to D.O.C. Rosso Piceno;

10 hectares in Camerata Picena, equally divided among Montepulciano, Merlot and Cabernet Sauvignon grape varieties;

1 hectar of olive trees in Cartoceto (PU).

## COME RAGGIUNGERCI

Dalla A14: uscire a Senigallia, alla prima rotonda seguire per Arcevia e proseguire sulla SP 360 Arceviense per 15 km.

Raggiunta la frazione Pianello di Ostra, al semaforo girare a destra per via San Gregorio, dopo 200 mt svoltare a sx seguendo le indicazioni presenti. La cantina si trova sulla destra dopo due tornanti.

## HOW TO REACH US

From A14 Highway: take the Senigallia exit, at the first roundabout, take the third exit, direction Arcevia. Follow on Arceviense Road SP 360 for about 15 km. When you reach Pianello di Ostra, turn right at the first traffic light; after 200 mt turn left on a little slope and after two curves you will find our winery on the right side.

## Conti di Buscareto nelle Marche

Conti di Buscareto in Marche Region

