

## NENA E VINCÈ

### La Visciola e il Vino

**Uve:** Sangiovese e Montepulciano

**Vigneto di provenienza:** Giovanni Piersigilli e Mancini, sud ovest, a 420 mslm, 6 ha, 2200/ha, 3x1,5

**Allevamento:** doppio capovolto

**Anno di impianto:** 1967-1970

**Geologia del terreno:** scheletro di arenarea, terreno di argilla-sabbia-limo con starti orizzontali di carbonato di calcio

**Resa per ettaro:** 65 q.li

**Vendemmia:** manuale in bins

**Vinificazione:** raccolta delle visciole a fine maggio e successivo stoccaggio in contenitori di acciaio inox insieme a zucchero di canna per il mantenimento delle stesse fino a fine settembre. Diraspatura delle uve e assemblaggio con le visciole dolci. Fermentazione alcolica.

**Maturazione e affinamento:** fino a marzo dell'anno successivo

**Note:** un vino da dessert tipico marchigiano ottimo con formaggi stagionali o erborinati, con il gelato d'estate, con il ciambellone oppure in accompagnamento a colombe o panettoni.



“Nena e Vincè è il prodotto dedicato ai miei nonni materni.

Nena si incarna nel frutto di visciola dall'aroma intenso, leggiadro e dal nerbo acido che ne domina il palato.

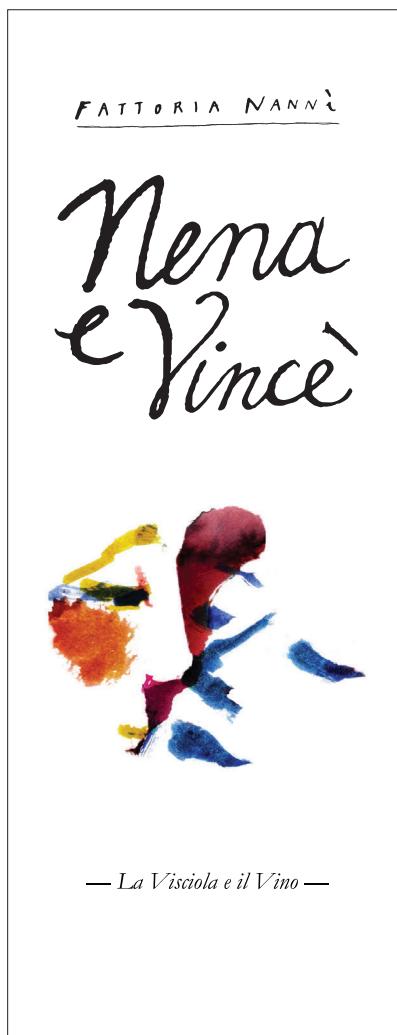
Non poteva esserci frutto più calzante nel ricordo di mia nonna, tutto pepe, onesta e nitida realtà.

‘Vergara’ fino al midollo, oltre a crescere tre figli dinamici e sicuri di sé, insegnava la vita sapendo metter parole e toni sempre al posto giusto.

Vincè nel vino, suo valido compare di fatiche, ai tempi della terra arsa e bassa da lavorare. Il frutto di bacco all'epoca non rappresentava soltanto la spensieratezza, piuttosto l'energia necessaria alla zappa e alla vanga.

Mio nonno è stato un uomo forte e allo stesso tempo aperto e sentimentale, amante degli animali, ai quali faceva da badante più che da allevatore, mestiere che spesso lo portava a parlare con loro instaurando così una sorta di amicizia. Come per Nena la visciola, per Vincè non poteva essere che il vino la metafora più adatta al suo ricordo. A unire le due anime che brillano su Fattoria Nannì, il bacio, raffigurato dallo zucchero che lega in modo inscindibile i due elementi.”

— Roberto Cantori



## NENA E VINCÈ

### La Visciola e il Vino

**Grapes:** Sangiovese and Montepulciano

**Vineyard of origin:** Giovanni Piersigilli and Mancini, southwest, 420 m a.s.l., 6 ha, 2200/ha, 3x1.5

**Farming system:** Double inverted

**Year of planting:** 1967-1970

**Soil geology:** Sandy sand-clay soil with calcium carbonate strata

**Yield per hectare:** 65 qt

**Harvest:** Manual in bins

**Vinification:** Harvest of sour cherries at the end of the harvest and subsequent storage in stainless steel containers together with cane sugar for storage until the end of September. Destemming of the grapes and blending with sweet sour cherries. Alcoholic fermentation.

**Maturation and aging:** Until March of the following year

**Notes:** A typical dessert wine from the Marche region, excellent with seasonal cheeses or blue cheeses, with ice cream in summer, with ciambellone or to accompany panettone.



"Nena e Vincè is the product dedicated to my maternal grandparents.

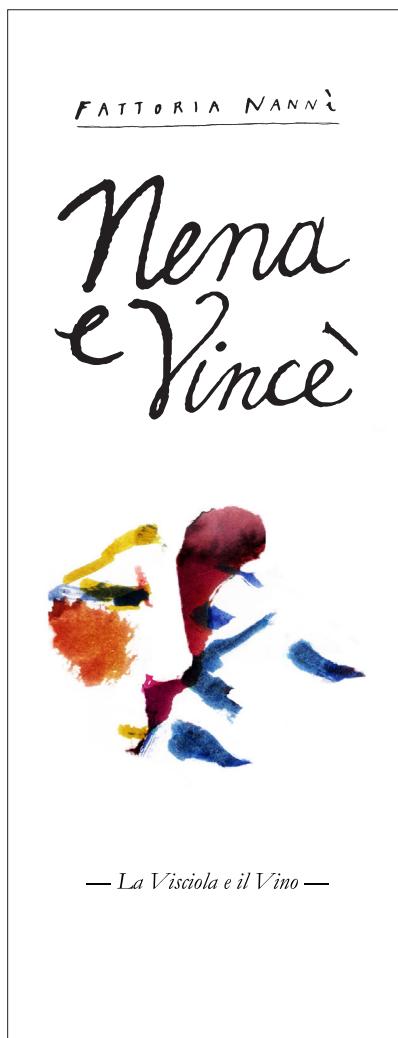
Nena is embodied in the sour cherry fruit with an intense, graceful aroma and an acidic backbone that dominates the palate. There could not be a more fitting fruit in the memory of my grandmother, all pepper, honest and crisp. 'Vergara' to the core, in addition to raising three dynamic and self-confident children, she taught life by always knowing how to put words and tones in the right place.

Vincè is embodied in wine, his valuable companion in the days of the scorched earth and low to work. The fruit of Bacchus in those days did not just represent carefreeness, but rather the energy needed for the hoe and spade.

My grandfather was a strong yet open-minded and sentimental man, a lover of animals, to whom he was more a carer than a farmer, a job that often led him to talk to them, thus establishing a kind of friendship. As for Nena the sour cherry, for Vincè, wine could only be the most suitable metaphor for his memory.

Uniting the two souls that shine and watch over Fattoria Nannì is the kiss, depicted by the sugar that inseparably links the two elements."

— Roberto Cantori



## NENA E VINCÈ

### La Visciola e il Vino

**Uvas:** Sangiovese and Montepulciano

**Viñedo de origen:** Giovanni Piersigilli and Mancini, southwest, 420 m a.s.l., 6 ha, 2200/ha, 3x1.5

**Sistema de cultivo:** Double inverted

**Año de plantación:** 1967-1970

**Geología del suelo:** Suelo arenoso-arcilloso con estratos de carbonato cálcico

**Rendimiento por hectárea:** 65 quintales

**Vendimia:** Manual en cubas

**Vinificación:** Recolección de guindas al final de la vendimia y posterior almacenamiento en contenedores de acero inoxidable junto con azúcar de caña para su conservación hasta finales de septiembre. Despalillado de las uvas y mezcla con guindas dulces. Fermentación alcohólica.

**Maduración y envejecimiento:** Hasta marzo del año siguiente

**Notas:** Un vino de postre típico de la región de Las Marcas, excelente con quesos de temporada o quesos azules, con helado en verano, con ciambellone o para acompañar panettone.



“Nena e Vincè es el producto dedicado a mis abuelos maternos.

Nena se encarna en la fruta de cereza ácida con un aroma intenso y grácil y una columna vertebral ácida que domina el paladar. No puede haber una fruta más adecuada al recuerdo de mi abuela, toda pimienta, honesta y crujiente. “Vergara” hasta la médula, además de criar a tres hijos dinámicos y seguros de sí mismos, enseñó la vida por saber poner las palabras y los tonos en el lugar correcto.

Vincè se encarna en el vino, su valioso compañero en los días de la tierra quemada y baja para trabajar. El fruto de Baco en aquellos días no sólo representaba la despreocupación, sino más bien la energía necesaria para la azada y la pala.

Mi abuelo era un hombre fuerte pero abierto y sentimental, amante de los animales, de los que era más cuidador que agricultor, trabajo que le llevaba a menudo a hablar con ellos, estableciendo así una especie de amistad. En cuanto a Nena la guinda, para Vincè el vino sólo podía ser la metáfora más adecuada de su recuerdo.

Uniendo las dos almas que brillan y velan por Fattoria Nannì está el beso, representado por el azúcar que une inseparablemente los dos elementos”.

— Roberto Cantori