

MARCHE PASSERINA

IGT

VINO BIOLOGICO



CANTINA

-  0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO
-  info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

CARASSAI (AP)
PETRITOLI (FM)
SANT'ELPIDIO A MARE (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % VOL



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNO

- PASSERINA

DEGUSTAZIONE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO

AL NASO IL VINO PASSERINA È INTENSO, FRUTTATO,
FLOREALE CON SENTORI DI GELSOMINO E AGRUMI

GUSTO

VINO MOLTO FRESCO, CON DELICATE NOTE FLOREALI E
FRUTTATE

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

IDEALE COME APERITIVO, SI SPOSA BENE IN ABBINAMENTO
CON PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE, MA
ANCHE INSALATE E PIATTI VEGETARIANI.

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 3L - 5L
GRANDI FORMATI SU RICHIESTA

MARCHE MALVASIA

IGT

VINO BIOLOGICO



CANTINA

-  0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO
-  info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

CARASSAI (AP)
PETRITOLI (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % VOL



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNO

- MALVASIA

DEGUSTAZIONE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO

INTENSO, FINE E DELICATO. RICORDA L'ALBICOCCA, GLI AGRUMI E IL MIELE

GUSTO

CALDO, FLOREALE, LEGGERMENTE AROMATICO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

SI ADATTA PERFETTAMENTE A PIATTI VEGETARIANI, ALLE FRITTATE, AL PESCE E AI CROSTACEI

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 3L - 5L
GRANDI FORMATI SU RICHIESTA

MARCHE TREBBIANO

IGT



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNO

- TREBBIANO

CANTINA



0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO



info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

CARASSAI (AP)
PETRITOLI (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % VOL

DEGUSTAZIONE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO

AL NASO PREVALGONO NOTE FRUTTATE DI MELE GIALLE E FLOREALI, SOPRATTUTTO DI FIORI DI CAMPO

GUSTO

FRESCO, FLOREALE E DI MEDIO CORPO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

DAGLI ANTIPASTI AI FRUTTI DI MARE AI PRIMI PIATTI COME SPAGHETTI ALLE VONGOLE. IDEALE ANCHE CON SECONDI DI PESCE

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 5L
GRANDI FORMATI SU RICHIESTA

FALERIO

DOC



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

CANTINA



0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO



info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

CARASSAI (AP)
PETRITOLI (FM)
SANT'ELPIDIO A MARE (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % VOL

VITIGNO

- TREBBIANO
- PASSERINA
- PECORINO
- MALVASIA

DEGUSTAZIONE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO

BOUQUET DELICATO DI FRUTTI A POLPA BIANCA E
BIANCOSPINO

GUSTO

REGALA UN SORSO PIENO, MORBIDO, FRESCO E
PERSISTENTE

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

PERFETTO COME APERITIVO, SI SPOSA MOLTO BENE A
PIATTI DI PESCE, FORMAGGI E SALUMI E ALLE LOCALI
OLIVE ALL'ASCOLANA

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 5L
GRANDI FORMATI SU RICHIESTA

MARCHE BIANCO

IGT

VINO BIOLOGICO



CANTINA

-  0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO
-  info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

CARASSAI (AP)
PETRITOLI (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % VOL



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNO

- PECORINO

DEGUSTAZIONE

COLORE

GIALLO DORATO LUMINOSO

PROFUMO

È INTENSO E MEDIAMENTE COMPLESSO, FLOREALE E FRUTTATO

GUSTO

IL PECORINO È UN VINO SOLARE, SAPIDO, DI BUON CORPO E DI LUNGA PERSISTENZA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

VINO TRASVERSALE CHE SI ABBINA PERFETTAMENTE AL BRODETTO DI PESCE, AL CIAUSCOLO E AD UN RISOTTO TALEGGIO E PERE

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 3L - 5L

MARCHE ROSATO

IGT

VINO BIOLOGICO



CANTINA

 0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO

 info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

PETRITOLI (FM)
SANT'ELPIDIO A MARE (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % VOL



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNO

- MONTEPULCIANO
- CILIEGIOLO

DEGUSTAZIONE

COLORE

ROSA TENUE

PROFUMO

NOTE FRUTTATE DI FRAGOLA, LAMPONEE CILIEGIA

GUSTO

FRESCO E SAPIDO, EQUILIBRATO E MOLTO PERSISTENTE,
CON RICORDI FRESCHI E FLOREALI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

IDEALE CON ZUPPE DI PESCE. SI ACCOMPAGNA ANCHE A
SALUMI, CARNI BIANCHE ARROSTO E ALLA MOZZARELLA IN
CARROZZA

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 3L - 5L

MARCHE ROSSO

IGT

PRIMA UVA



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNO

- MERLOT
- SANGIOVESE

DEGUSTAZIONE

COLORE

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO

UN ROSSO GIOVANE CHE REGALA NOTE FRUTTATE DI CILIEGIA, FRAGOLA E LAMPONE

GUSTO

MORBIDO, DI MEDIO CORPO E DI BUONA PERSISTENZA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

PERFETTO L'ABBINAMENTO CON SALUMI E FORMAGGI, È IDEALE ANCHE CON UN RISOTTO AI FUNGHI O CARNI ALLA GRIGLIA

CANTINA



0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO



info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

PETRITOLI (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % VOL

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 3L - 5L
GRANDI FORMATI SU RICHIESTA

ROSSO PICENO

DOC

VINO BIOLOGICO



CANTINA

-  0734 640100
VIA NAZIONALE 194
63900 FERMO
-  info@vinisantaliberata.it
www.vinisantaliberata.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE

CARASSAI (AP)
PETRITOLI (FM)
SANT'ELPIDIO A MARE (FM)

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % VOL



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNO

- MONTEPULCIANO
- SANGIOVESE
- CABERNET SAUVIGNON
- CANAIOLO

DEGUSTAZIONE

COLORE

ROSSO RUBINO INTENSO CON SFUMATURE VIOLACEE

PROFUMO

UN ROSSO GIOVANE CHE REGALA NOTE FRUTTATE E FLOREALI, SPECIALMENTE DI VIOLA E FRUTTI ROSSI

GUSTO

CALDO E MORBIDO CON UNA TRAMA TANNICA PRONUNCIATA MA ARMONICA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

PERFETTO CON TAGLIATELLE AL RAGÙ, ARROSTI E BRASATI, SI ACCOMPAGNA ANCHE CON FORMAGGI E ZUPPE DI LEGUMI

CONFEZIONI DISPONIBILI

BAG IN BOX 3L - 5L
GRANDI FORMATI SU RICHIESTA