



podere **sabbioni**



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

in copertina:

Pittura murale - creazione di Benito Leonori per Podere Sabbioni.

Titolo dell'opera: *il SUOLO - l'armonia della natura nel linguaggio della matematica* -

Rappresentazione pittorica di Stefano Merlo



la rucola
notizie da Macerata



ACCADEMIA
DI BELLE ARTI
MACERATA



MARCHE
Fondi strutturali
e di investimento europei



REGIONE
MARCHE

www.europa.marche.it



FESR
MARCHE
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE
POR 2014-2020

PODERE





*Crediamo nella SOSTENIBILITÀ delle tecniche agrarie,
nel RISPETTO delle nostre tradizioni;
nella IDENTITÀ della nostra cultura
e dei nostri vitigni autoctoni,
nell'INCLUSIONE del lavoro e delle persone.*

I nostri vigneti, in prossimità della riserva naturale dell'Abbadia di Fiastra, sono costituiti da terreni di natura calcarea con poco scheletro, particolarmente adatti ad ottenere prodotti di estrema qualità.

Coltiviamo la vigna senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi, i nostri vini sono certificati come vini biologici.



La nostra azienda



Aderiamo al programma V.I.V.A. – Programma del Ministero dell'ambiente, che attraverso quattro indicatori di sostenibilità ambientale, Aria, Acqua, Vigneto, Territorio, consente di rendere una informazione trasparente dell'impatto della nostra vitivinicoltura sull'ambiente.

Quali custodi della terra ci identifichiamo in un percorso di gestione e protezione dell'ambiente rurale e del paesaggio agrario, associato alla sicurezza dei prodotti ed alla salute dei consumatori. I vitigni, quasi esclusivamente autoctoni, sono stati scelti tenendo in conto le tradizioni del territorio marchigiano.

Dove siamo

Il vigneto si trova nel comune di Petriolo, in prossimità della Riserva Naturale dell'Abbadia di Fiastra.

La Riserva – 1825 ettari di terreni che circondano l'abbazia dei monaci, il palazzo principesco, ed innumerevoli opere architettoniche minori – è suddivisa in Riserva Naturale Orientata, Riserva Antropologica e Area di protezione e comprende ambienti diversi che rappresentano importanti testimonianze dell'evoluzione del territorio nel corso dei secoli.

La Selva, di circa 100 ettari, è il cuore dell'area ed è l'ultimo esempio, avente ancora una superficie considerevole, di una foresta molto estesa che fino al 1700 copriva l'intera fascia collinare della provincia maceratese.

La cantina si trova nel comune di Corridonia, all'interno del molino di famiglia. Un molino ad acqua realizzato agli inizi del '900 elettricamente autosufficiente.



Un pò di storia

Fecero da culla la città di URBS SALVIA ed il vasto territorio dell'ABBAZIA Cistercense SANTA MARIA DI CHIARAVALLE DI FIASTRA

La città di Urbisaglia (URBS SALVIA) fondata dai romani nella prima metà del I secolo a.C., e rasa al suolo dai Visigoti alla fine dell'impero romano, si trova all'interno del parco archeologico di Urbs Salvia. Particolarmente rinomato il teatro romano sede di eventi musicali ed artistici.



Parco archeologico di URBS SALVIA

Periodo: II secolo a.C.

SANTA MARIA DI CHIARAVALLE DI FIASTRA

Abbazia Cistercense

Il vasto territorio, compreso tra il fiume Chienti e Fiastra, fu donato nel 1142 all'abate Bruno, guida spirituale dei monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle di Milano. I religiosi arrivati da Milano iniziarono la **costruzione del monastero utilizzando materiale proveniente dalle rovine della vicina città romana di *Urbs Salvia***, distrutta da Alarico tra il 408 e il 410 d.C. e poi abbandonata.

Contemporaneamente fu avviata anche la bonifica dei terreni circostanti.

L'Abbazia conobbe una rigogliosa floridezza per tre secoli e, grazie ai Monaci Cistercensi che osservavano la regola di San Benedetto "Ora et labora", promosse lo sviluppo religioso, economico e sociale di tutta l'area. Il declino avvenne agli inizi del 1400, a causa della peste e dei saccheggi; nel 1581 passò alla Compagnia di Gesù ed infine nel 1773 l'intera proprietà fu ceduta alla nobile famiglia Bandini e quindi, per volontà dell'ultimo erede di questa, all'attuale Fondazione Giustiniani Bandini.



Il Maceratino RIBONA

storia di un vitigno antichissimo e di una tradizione tramandata nei secoli

Probabilmente furono i monaci cistercensi ad avviare la prima lavorazione artigianale delle uve qui nel territorio dell'Abbazia di Santa Maria di Chiaravalle di Fiastra, ma furono le famiglie contadine ed i mezzadri delle Marche che, tramandando da padre in figlio antichi saperi, permisero che la tradizione dell'allevamento della vite potesse essere conservata attraverso oltre due millenni di storia.



Ed è qui, nell'area in cui insiste il vigneto di PODERE SABBIONI, che il maceratino RIBONA, antico vitigno a baccabianca coltivato oggi nella sola provincia di Macerata e in qualche ettaro in provincia di Ancona, ha trovato nei secoli il suo terroir ottimale, grazie alla combinazione di posizione geografica, suolo, clima, antiche tradizioni.

Il Maceratino RIBONA

Questa uva, conosciuta anche con i sinonimi montecchiese, uva stretta, greco maceratino, verdicchio marino, bianchetta, rientra molto probabilmente nel gruppo dei Greci, antichi vitigni importati in Italia dai primi coloni della Magna Grecia. La coltivazione della vite risale all'VIII secolo avanti Cristo ossia circa seicento anni prima della dominazione di Roma.



Cultivar Vitis Vinifera
disegno originale di Susan Cox

Il progetto V.I.V.A.

Il progetto nazionale V.I.V.A. “La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia” mira a migliorare le prestazioni di sostenibilità dell’intera filiera vitivinicola, attraverso l’analisi di quattro indicatori scientificamente riconosciuti e sviluppati sulla base di standard e normative internazionali.



L'indicatore **VIGNETO** prende in considerazione le pratiche di gestione agronomica del vigneto ed in particolare valuta l'utilizzo degli agrofarmaci e le relative conseguenze sui corpi idrici e sul suolo. Analizza inoltre gli aspetti legati alla biodiversità, alla gestione del suolo e alla fertilità.



L'indicatore **ARIA** esprime l'impatto che la produzione di uno specifico prodotto e/o l'insieme delle attività aziendali hanno sul cambiamento climatico.



L'indicatore **ACQUA** (impronta idrica) È un indicatore del consumo di acqua dolce che tiene conto dell'acqua consumata e inquinata in vigneto ed in cantina per la produzione del vino.



L'indicatore **TERRITORIO** ha come obiettivo quello di valorizzare l'identità del territorio in cui l'azienda è inserita, promuovere e proteggere il patrimonio culturale (inteso come quei beni che rivestono particolare rilievo storico culturale ed estetico e costituiscono la ricchezza di un luogo e della relativa popolazione).

I nostri vini

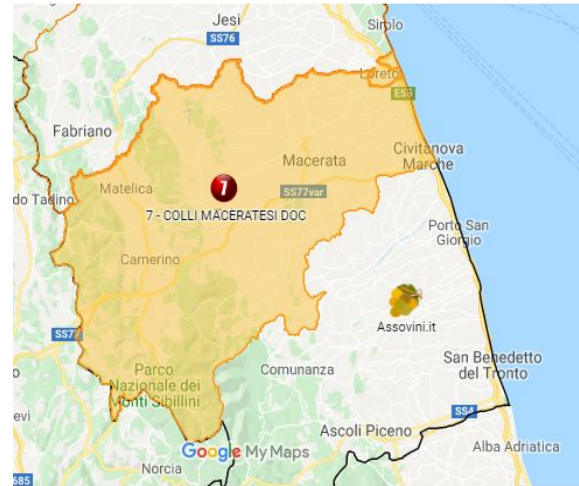
Nei vini bianchi Colli Maceratesi DOC il vitigno Maceratino RIBONA è presente almeno per il 90% (linea base), ed in purezza (riserva di famiglia). Lo scopo è di presentare al pubblico un vino identitario perché ottenuto da un vitigno millenario con caratteristiche uniche.

Il vino rosso PICENO DOC è fatto con uva Montepulciano per circa l'85% ed uva Sangiovese per il 15%.

Il vino IGT Marche bianco è fatto con Verdicchio 100%

Il vino IGT MARCHE ROSATO è fatto con uva Sangiovese 100%.

Colli Maceratesi Doc



Ribona Colli Maceratesi DOC

vino bio da viticoltura sostenibile

VENDEMMIA 2021

UVA Maceratino

COME LO FACCIAMO

Raccogliamo le uve a mano in piccole cassette, poi le pressiamo aggiungendo ghiaccio secco per limitare il processo di ossidazione. Dopo la decantazione statica facciamo fermentare il mosto a bassa temperatura. Quindi travasiamo il vino in vasche di acciaio dove affina per per circa sei mesi; completiamo l'affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI

di colore giallo paglierino al naso offre un delicato profumo di ananas e pesca bianca. L'acidità e la sapidità garantiscono un certo nerbo. Fresco e "nervosetto", va benissimo come aperitivo e si abbina bene con gli antipasti, con le preparazioni che includono l'uovo e con tutti i cibi grassi ed a tendenza dolce, come il nostro ciauscolo.

La temperatura di servizio è tra gli 12 e i 13°C

ALCOL 12% vol



VIVA QR code RIBONA Colli Maceratesi DOC





Ribona della Famiglia

Colli Maceratesi DOC

vino bio da viticoltura sostenibile

VENDEMMIA 2021

UVA Maceratino

COME LO FACCIAMO

Verso la fine della vendemmia raccogliamo nella stessa giornata tre masse uguali da un unico vigneto e le lavoriamo separatamente. Una parte importante non viene diraspata, l'uva intera viene messa a mano delicatamente in pressa. Il mosto fiore viene decantato ed inviato a 3 vasche dedicate, 2 in cemento ed una in legno, dove fermenta a bassa temperatura. Il vino riposa sui lieviti per almeno 12 mesi e quindi viene assemblato in una cuvée, privilegiando le vasche che hanno dato il migliore risultato.

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI

All'olfatto si distinguono sentori di agrumi, fiori bianchi e miele con una nota di smalto. In bocca è ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale, che gli conferiscono sapidità e persistenza. L'equilibrio, la struttura e l'importante acidità lo rendono un vino passepartout utilizzabile dall'aperitivo alle carni rosse.

La temperatura di servizio è tra i 12 ed i 13°C

ALCOL 12,5% vol

VIVA QR code RIBONA DELLA FAMIGLIA



Riconoscimenti ottenuti dal vino Ribona della Famiglia Colli Maceratesi DOC

ANNO 2023

Top 300 Vini buoni d'Italia CORONA assegnata dai coordinatori regionali della guida Vini Buoni d'Italia

ANNO 2022

94/100 da Ian D'Agata's Great Italian Wines of 2022

ANNO 2022

CORONA assegnata dai coordinatori regionali della guida Vini Buoni d'Italia CORONA assegnata dai giornalisti della guida Vini Buoni d'Italia

ANNO 2019

Top dei top per "I 100 vini migliori d'Italia" Gatti e Massobrio pubblicano la loro classifica



TOP 300 **podere sabbioni**

Podere Sabbioni è una realtà che ci è piaciuta sia per lo stile che per la storia ma ancor più per la mancanza di effetto modaiolo. Massimo Carletti è dotato di passione e sana follia, riuscendo in questo modo ad imprimere personalità a un vino che risulta essere sempre più gradito, per eleganza, freschezza e mineralità. Corona per il Ribona della Famiglia 2021, figlio di una prima selezione accurata di uve, vinificato per 8 mesi in acciaio e affinato in cemento. Giallo paglierino piuttosto intenso, colpisce al naso con fresca florealità ma anche con note di pesca gialla, miele e agrumi. Fine piacevolmente sapido, con una nota malva che lo rende stuzzicante anche nella sua parte amarognola.



Marche Bianco IGT

vino biologico

VENDEMMIA 2022

UVA Verdicchio 100%

COME LO FACCIAMO

L'uva raccolta a mano in cassette da 12-13 kg viene pigiata in pressa soffice senza diraspatura. Il mosto viene decantato a freddo e quindi messo a fermentare pulito. Dopo la fermentazione, il vino rimane 3 mesi in acciaio sulle fecce fini e 4 mesi in cemento, poi viene imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI

La vendemmia 2022 è stata opulenta ed il vino riflette la stagione. Il terreno calcareo su cui viene coltivato il Verdicchio e l'esposizione a Nord-Est conferiscono al vino finezza e verticalità- In bocca si presenta secco, persistente e caldo, con una nota minerale comune agli altri nostri vini.

Carni bianche, primi piatti e pizza.

La temperatura di servizio è 10 - 12°C

ALCOL 13,5% vol



Marche Rosato IGT

vino biologico

VENDEMMIA 2022

UVA Sangiovese 100%

COME LO FACCIAMO

Lasciamo a macerare le uve rosse con le bucce 20-25 minuti in pressa soffice, poi procediamo alla pigiatura. Dopo la decantazione statica avviamo la fermentazione a bassa temperatura. Affiniamo il vino ottenuto in vasche di ceramica per circa sei mesi, poi completiamo l'affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI

Vino sapido, il profumo è fruttato e floreale, mentre in bocca rimane fresco ed equilibrato, con un tannino molto lieve e ed una bella struttura.

Primi piatti e carni con salsa di pomodoro (pizzaiola).

La temperatura di servizio è 10 - 12°C

ALCOL 13,5% vol



Piceno DOC

vino bio da viticoltura sostenibile

VENDEMMIA 2020

UVA Montepulciano 85%,
Sangiovese 15%

COME LO FACCIAMO

Vendemmiamo il Montepulciano prima della completa maturazione e il Sangiovese leggermente surmaturo. In questo modo possiamo beneficiare dell'acidità e della struttura del primo e dei tannini eleganti del secondo. L'uva raccolta a mano viene diraspata e trasferita a fermentare in vasche di cemento ed acciaio. Il vino rosso affina in piccole botti di rovere per almeno 15 mesi. Bottiglie numerate in etichetta.

NOTE DEGUSTATIVE ED ABBINAMENTI

Vino longevo di colore rosso rubino intenso e brillante, caratterizzato da marasca matura, vaniglia e cacao. In bocca risulta giustamente caldo, sapido, con tannino vigoroso ma equilibrato. Alla freschezza che contraddistingue la fase iniziale dell'assaggio segue un finale lungo e persistente dove riemergono le note olfattive. Tipico vino da tutto pasto: ottimo con minestre, paste e risotti. Esalta sia pietanze semplici che importanti a base di carne rossa e formaggi a media stagionatura. La temperatura di servizio è tra i 15 ed i 16°C

ALCOL 14,5% vol

VIVA QR code ROSSO PICENO DOC



podere sabbioni



SELEZIONATA PER MICRO MEGA WINES A VINITALY 2024

Lo spazio Micro Mega Wines, nella Hall F, è curato da Ian D'Agata, autorevole wine writer e uno dei massimi divulgatori della conoscenza dei vini italiani nel mondo.

Ian D'Agata's Great Italian Wines of 2022

TERROIRSENSE
WINE REVIEW

Ribona della Famiglia Colli
Maceratesi DOC
94/100



Once again, it's that time of year when we all begin looking back and take stock of what happened during the previous twelve months or so in trying to put events and discoveries in perspective. In my line of work, that also means compiling a list of top, great and/or unmissable wines that were released during the year.

<https://terroirsense.com/en/>



VINIBUONI
D'ITALIA  Touring Club Italiano

EDIZIONE
2024

TOP 
300

PODERE SABBIONI
COLLI MACERATESI DOC RIBONA DELLA
FAMIGLIA 2021

è stato inserito nella **TOP 300**
il riconoscimento speciale assegnato durante le **Finali Nazionali**
dai curatori nazionali della guida **Vinibuoni d'Italia**
ai migliori 300 tra i vini che hanno ottenuto la **CORONA**

I 100 vini migliori d'Italia

**Gatti e Massobrio
pubblicano la loro classifica**

12 Settembre 2019 pubblicato in
Archivio articoli dal 05/04/2011 - La guida



“Stiamo per raggiungere i 20 anni e non ci sembra vero – dicono gli autori dei libri che negli anni hanno raccontato queste scoperte – Questo esercizio di ricerca ci ha fatto conoscere dal vivo l'evoluzione qualitativa del vino italiano, in un arco di tempo ormai molto significativo”.

È lo specchio dell'Italia del vino a cui sono stati aggiunti, da tre anni, i Fuori di top. Si tratta in questo caso di cantine, per lo più piccole o piccolissime e spesso nuove, con vini eccezionali scoperti a chiusura della selezione effettuata con degustazioni collettive.

Come ogni anno, il riconoscimento dei Top Hundred comprende anche i Top dei Top, ossia l'eccellenza per ogni categoria. **Per i vini bianchi è il Colli Maceratesi Ribona di Imac - Podere Sabbioni di Corridonia (Mc)**; per i vini rossi il Vino Nobile di Montepulciano della cantina Lombardo di Gracciano di Montepulciano (Si); per gli spumanti lo Spumante Pinot Nero Metodo Classico Dosage Zero Millesimato di Manuelina di Santa Maria della Versa (Pv); per i passiti il Colli Euganei Fior d'Arancio “Il Gelso di Lapo” di Quota 101 di Torreglia.



Pittura murale - creazione di Benito Leonori per Podere Sabbioni.
Titolo dell'opera: *il SUOLO - l'armonia della natura nel linguaggio della matematica* -
Rappresentazione pittorica di Stefano Merlo

podere sabbioni

® di IMAC SOCIETA' AGRICOLA SRL

CORRIDONIA (MC) ITALIA

Via Volteja, 3

Tel: +39 346 0165057

www.poderesabbioni.com

email: poderesabbioni@gmail.com

pec: imacsocietaagricola@pec.it

p.iva 01714200431

Cod. Univoco E06UCUD





Pittura murale - creazione di Benito Leonori per Podere Sabbioni.
Titolo dell'opera: *il SUOLO - l'armonia della natura nel linguaggio della matematica* -
Rappresentazione pittorica di Stefano Merlo