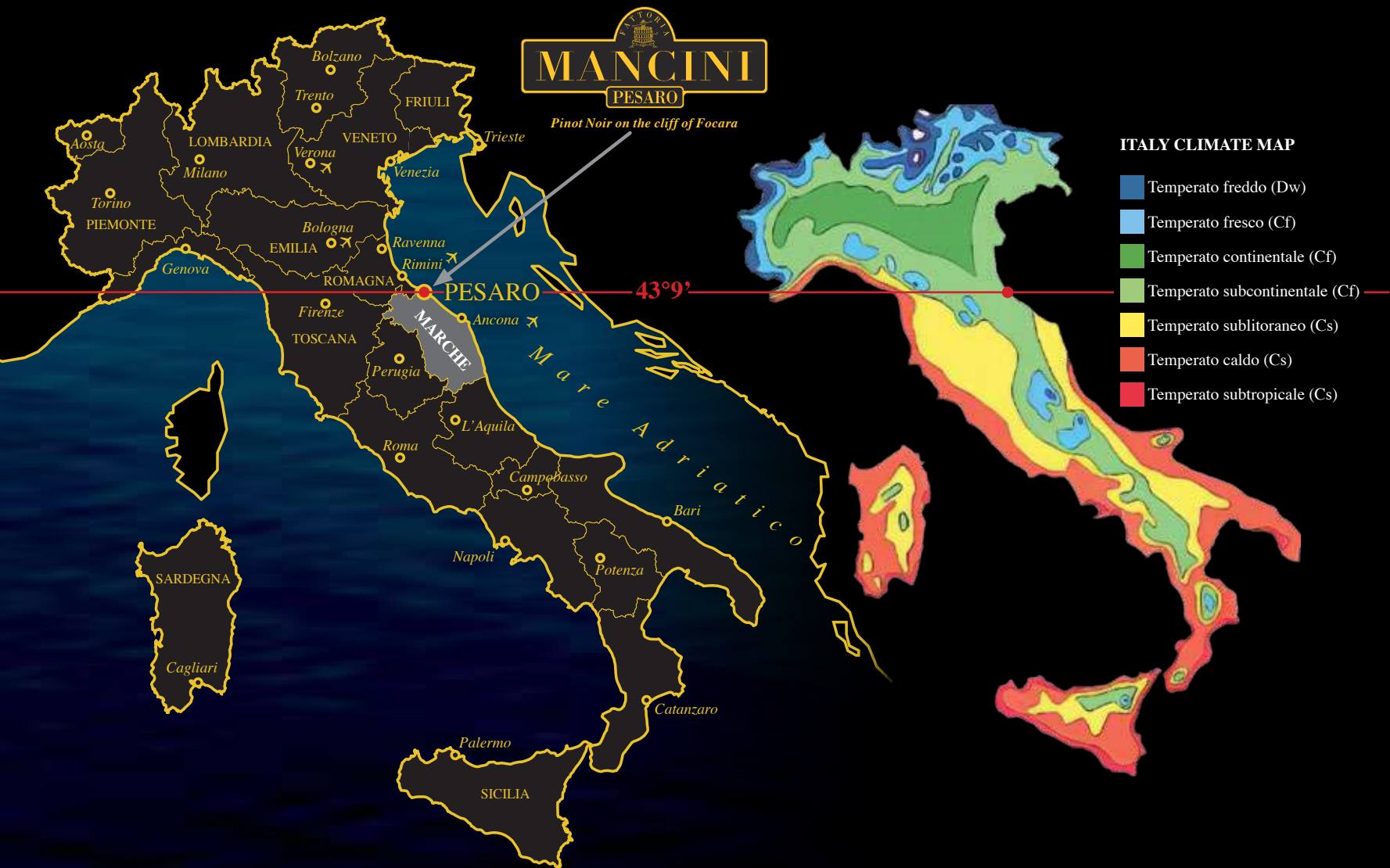




Pinot Noir on the cliff of Focara





Fattoria Mancini è un'azienda vitivinicola fondata dalla famiglia Mancini nel 1861. La produzione si basa su circa 20 ettari di vigneti situati nel Parco Naturale del Monte San Bartolo, all'estremo nord della regione Marche. Le vigne sono in prossimità della spettacolare costa alta di Focara, un promontorio che si affaccia a strapiombo sul Mare Adriatico a qualche chilometro dalle porte di Pesaro. Qui il microclima freddo di questo lembo di costa orientata a nord ed il suolo di arenaria calcarea consentono di ottenere vini molto longevi, con grande equilibrio tra struttura, profondità, freschezza ed eleganza. Vitigno principale dell'Azienda è il Pinot Nero, introdotto nella zona ai primi dell'ottocento dall'amministrazione napoleonica e conservato dai Mancini per cinque generazioni di viticoltori. Dopo due secoli di evoluzione e adattamento questo particolare Pinot Nero è oggi considerabile a buon diritto un vitigno locale. In Fattoria Mancini vengono coltivati anche il Sangiovese, l'Anzellotta e l'Albanella, uva bianca tipica di Pesaro.

Situata nel cuore di un Parco Naturale l'Azienda si è concentrata su una viticoltura ecosostenibile. Per eliminare l'utilizzo di diserbanti chimici tutti i nuovi vigneti sono stati progettati per un controllo del suolo esclusivamente meccanico, mentre le concimazioni vengono effettuate con stallatico locale. La Cantina vinifica solo uve di propria produzione.

Fattoria Mancini is a winery established by the Mancini family in 1861. The vineyards, of around 20 hectares, are located in the Natural Park of Mount San Bartolo, at the very north of the Marche Region. They sit above the spectacular cliff of Focara on the Adriatic coast, a few kilometres from the town of Pesaro. The cool microclimate of this stretch of north orientated coast and the calcareous limestone soil allow the production of long lived wines with a great balance between structure, depth, freshness and elegance. The principal grape variety of Fattoria Mancini is Pinot Noir, introduced into this area at the start of the nineteenth century by the Napoleonic administration and preserved by the family for five generations of winegrowers. After two centuries of evolution and adaptation this particular Pinot Noir is now quite rightly considered a local grape. Other typical local grape varieties are also cultivated at Fattoria Mancini: Sangiovese, Anzellotta and Albanella - the typical and exclusive white grape variety of Pesaro. Being in the heart of a Natural Park, Fattoria Mancini has increasingly focused on sustainable viticulture; to avoid the use of chemical herbicides all the new vineyards have been projected for fully mechanical management of the soil and are fertilised with local compost. The Winery is only vinifying its own grapes.





Pinot Noir on the cliff of Focara



Pinot Noir on the cliff of Focara

Il Parco Naturale del Monte San Bartolo,
il confine fisico e climatico sulla costa adriatica
tra il nord e il centro Italia.

The Monte San Bartolo Natural Park, the physical and climate border on the Adriatic coast between north and central Italy



Attorno al 1810 l'amministrazione Napoleonica reputò questa zona costiera e il suo suolo di arenaria calcarea un luogo ideale per la coltivazione del Pinot Nero e lo introdusse in diverse tenute confiscate alla Chiesa. Nel 1861 i Mancini acquistarono una di queste proprietà e dall'epoca hanno conservato e riprodotto lo stesso Pinot Nero introdotto durante la dominazione francese. Nel 1998 Fattoria Mancini intraprese una ricerca con l'Università di Milano per isolare e moltiplicare i migliori cloni di Pinot Nero creati da due secoli di adattamento all'ambiente locale. Si ottenne così una selezione di pregiati cloni di famiglia, oggi considerati unici ed autoctoni, utilizzata dal 2005 per tutti i nuovi vigneti impiantati in azienda.

Around 1810 the Napoleonic administration identified these coastal cliffs and their calcareous limestone soil to be an ideal location to grow Pinot Noir and planted it in several proprieties confiscated from the Church. In 1861 the Mancini Family bought one of these proprieties and since then they have conserved and reproduced the original Pinot Noir that was introduced during the French domination. In 1998 Fattoria Mancini started a research project with the University of Milan to isolate and reproduce the best clones created by two hundred years of adaptation to the local environment, obtaining a high quality selection of family clones of Pinot Noir that are now considered to be local and unique. This selection has been used since 2005 to plant all the new vineyards of the winery.





Le vigne di Rive sulla falesia di Focara, 1,3 km a sud dell'incantevole borgo medioevale di Fiorenzuola. Qui la costa orientata a nord gode di splendidi tramonti sul mare nel periodo estivo ma è anche uno dei tratti più freddi dell'Adriatico.

The Rive vineyards, 1.3 km south of the charming medieval village of Fiorenzuola. Here the north facing coast allows the view of beautiful sunsets over the sea in summer, but it's also one of the coldest areas of the Adriatic coastline.



Qui sopra la vigna terrazzata di Rive Mare in primavera. Sulla destra la vigna sperimentale creata nel 2000 in collaborazione con l'Università di Milano per lo studio e la riproduzione dei migliori cloni di Pinot Nero creati da due secoli di adattamento al territorio.

Here on top is the terraced vineyard of Rive Mare in spring. On the right the experimental vineyard of Rive made in collaboration with the University of Milan in 2000 for the research and reproduction of the best clones of Pinot Noir created by two centuries of adaptation to this area.





RONCAGLIA è un piccolo borgo lungo la costa alle porte di Pesaro. Le colline circostanti, ai margini del Parco Naturale del Monte San Bartolo, sono da sempre considerate le zone più vocate per la coltivazione dell’Albanella, vitigno autoctono tradizionalmente utilizzato per il vino bianco della città. Sin dai primi anni settanta, con uve Albanella e una piccola aggiunta di Pinot Nero vinificato in bianco, in Fattoria Mancini si è prodotto un vino chiamato Roncaglia. Nel 1994, dopo più di vent’anni di produzione, a questo vino venne riconosciuta la D.O.C. Colli Pesaresi Roncaglia. Per mantenere le caratteristiche molto personali dell’Albanella, il Roncaglia viene vinificato in acciaio. Ne deriva un vino di buona struttura e grande longevità, dai profumi e sapori di spiccata freschezza, con note agrumate e tipici aspetti di mineralità e sapidità accentuati dalla vicinanza del mare.

Colli Pesaresi DOC Roncaglia

RONCAGLIA is a small village just out of Pesaro along Italy's Adriatic coast. The surrounding hills, bordering the San Bartolo Natural Park, have always been considered the most suitable for cultivation of Albanella, the local variety traditionally used for the white wine of the town. With Albanella grapes and a small addition of white vinification of Pinot Noir, Fattoria Mancini has produced a wine called Roncaglia from the early seventies. In 1994, after more than twenty years of production, this wine was recognised as the D.O.C. Colli Pesaresi Roncaglia. To respect the distinctive characteristics of Albanella, Roncaglia is vinified in stainless steel. It is a wine of good structure and great longevity, with refreshing aromas and flavour, appealing citrus notes and a typical minerality accentuated by the vineyards close proximity to the sea.





Dopo le storiche etichette Roncaglia e Impero Blanc de Pinot Noir, l'etichetta IMPERO Brut de Pinot Noir è stata la naturale evoluzione della lunga esperienza di Fattoria Mancini nella vinificazione in bianco del Pinot Nero.

La base spumante, ottenuta da pressatura soffice di uve intere, viene fermentata e affinata in legno per circa sette mesi, poi spumantizzata con Metodo Classico nella propria cantina. La tipica mineralità e salinità prodotta dai suoli della Falesia di Focara e la fermentazione malolattica completamente svolta completano un quadro organolettico di forte complessità e personalità.

Vino Spumante di qualità
Metodo Classico Brut
Pinot Nero vinificato in bianco
Pinot Noir 100%

After the historic Roncaglia and Impero Blanc de Pinot Noir labels, the IMPERO Brut de Pinot Noir label was the natural evolution of Fattoria Mancini's long experience in white vinification of Pinot Noir grapes. The base wine is made by whole bunches soft pressing, followed by barrel fermentation, oak aging for seven months and finally bottle refermentation by Méthode Champenoise in the Estate's own cellar. The typical mineral and sapid characters produced by the soil on the cliffs of Focara and full malolactic fermentation complete a very individual and complex personality.





IMPERO Blanc de Pinot Noir è il risultato di oltre cinquant’anni di esperienza aziendale nella vinificazione in bianco del Pinot Nero e soprattutto della volontà di produrre un bianco importante utilizzando solo le varietà storicamente coltivate dalla famiglia. Sin dalla presentazione della prima annata, prodotta con la vendemmia 1998, è rapidamente divenuto una vera e propria bandiera aziendale. È ottenuto da pressatura soffice di uve intere utilizzando le cure più attente per minimizzare il contatto con le bucce e l’estrazione di colore. Seguono fermentazione in barrique e affinamento in legno per circa dieci mesi. È un vino dai caratteri unici, con grande complessità e straordinaria longevità.

Marche IGT
Pinot Nero vinificato in bianco
Pinot Noir 100%

IMPERO Blanc de Pinot Noir. The Impero wine, “Empire” in Italian, is the culmination of more than fifty years of experience in the production of a still white vinification of Pinot Noir and moreover the result of the will to produce an important white wine only using the varieties traditionally grown by the family. Since the first release, with the 1998 vintage, it has quickly become the flagship wine of the winery. This wine is produced by softly pressing whole bunches with the utmost care to minimise skin contact and colour extraction. It is barrel fermented, aged in oak for 10 months. It’s a wine with unique characters, with great complexity and extraordinary longevity.





Tenuta Quarta

TENUTE QUARTA è un Cru posizionato alla sommità di una delle colline più alte del Parco Naturale del Monte San Bartolo.

In questa parcella delimitata il suolo è costituito da una vena di gesso affiorante nella più pura arenaria calcarea della scogliera di Focara.

Il vigneto della tenuta è stato realizzato con la più avanzata selezione clonale del pinot nero di origine napoleonica conservato dalla famiglia Mancini e il sistema di allevamento delle viti è stato progettato per contrastare gli effetti del surriscaldamento globale e ottenere maturazioni più progressive e una migliore acidità. Questa combinazione di elementi consente di produrre un vino bianco nel quale viene esaltato l'equilibrio tra la struttura, la freschezza e quelle caratteristiche di mineralità e sapidità tipiche dei vini di Fattoria Mancini.

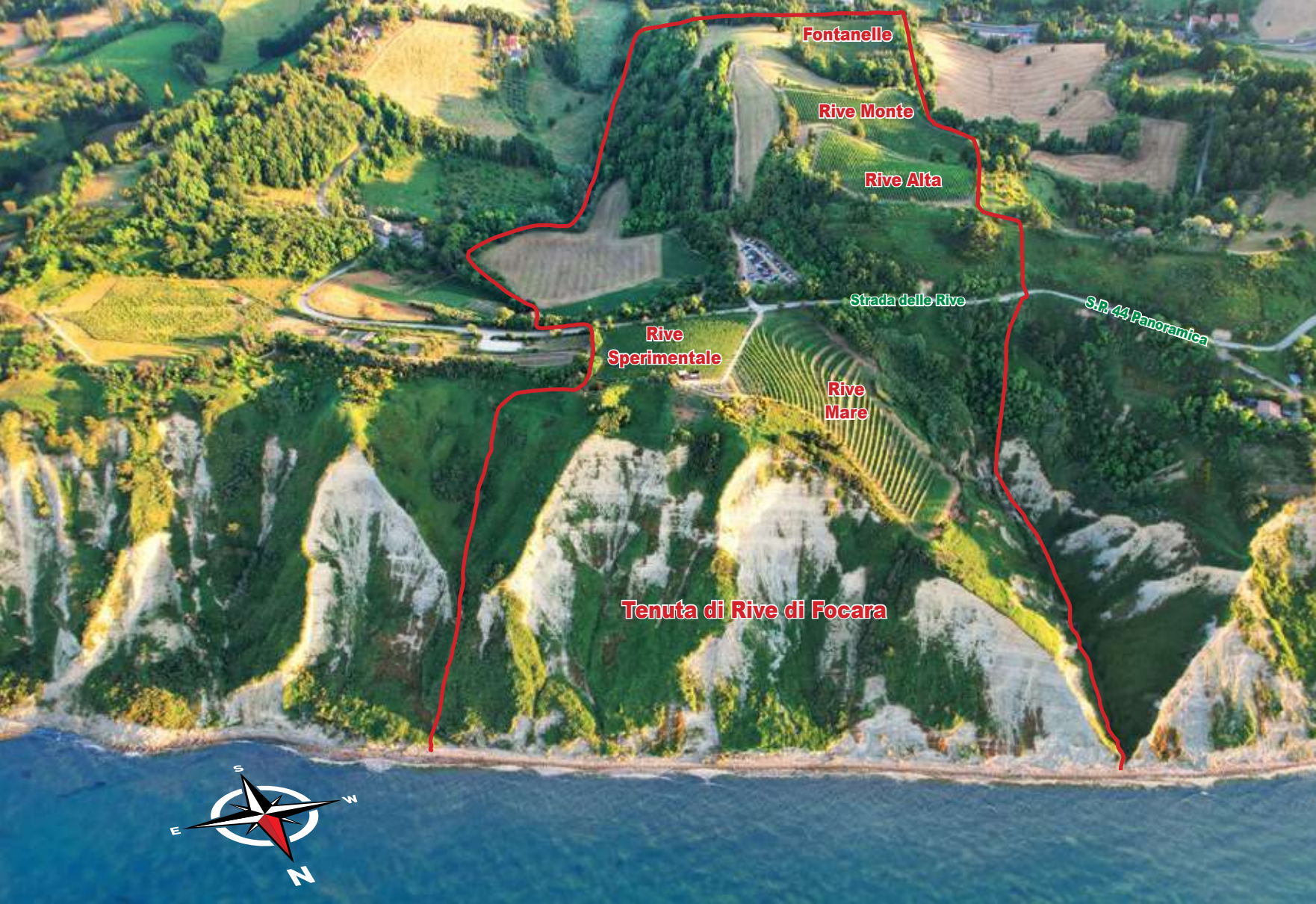
Marche IGT

Pinot Nero vinificato in bianco

Pinot Noir 100%

TENUTE QUARTA is a Cru placed at the top of one of the highest hills of the Natural Park of Monte San Bartolo. In this bonded parcel the soil has an outcropping vein of chalk in a spot of the purest calcareous limestone of the Focara cliff. The vineyard was made with the most advanced clonal selection of Pinot Noir of Napoleonic origin preserved by the Mancini family and the trellis system of the vines was designed to minimise the effects of global warming and obtain slower ripening and better acidity. This combination of elements allows the production of a white wine with an exalted balance between structure, acidity and the typical minerality and savory character of Fattoria Mancini wines.





Il Pinot Nero è stato introdotto sulle colline di FOCARA attorno al 1810, durante l'Impero Napoleonico. Il clima freddo ed il suolo di arenaria calcarea di questa scogliera sul Mare Adriatico vennero considerate dall'amministrazione francese condizioni ideali per la coltivazione di questa fine varietà. I Mancini hanno preservato e selezionato i cloni originari per cinque generazioni di viticoltori, specializzandosi così nella produzione di pregiati Pinot Nero.

Il Pinot Nero delle vigne giovani viene vinificato e imbottigliato separatamente con l'etichetta "JNOIR".



Pinot Noir was introduced on the hills of FOCARA around 1810, during the Napoleonic Empire. The cool microclimate of this stretch of north oriented cliff and its calcareous limestone soil were considered by the French administration to be ideal for the cultivation of this elegant variety. The Mancini family has carefully preserved the original clones through five generations of winegrowers, choosing to specialize in the production of fine Pinot Noir wines.

Pinot Noir from the junior vineyards is vinified and bottled separately under the "JNOIR" label.





I “CRU” di Rive. A rappresentare la miglior espressione del Pinot Nero coltivato sulla scogliera di Focara, dalla vendemmia 2007 la Vigna di Rive Monte viene vinificata separatamente dagli altri vigneti e imbottigliata con l’etichetta “Rive”. Pur di piccole dimensioni, il vigneto presenta tre zone che maturano in tempi diversi, con il versante occidentale che consente maturazioni più lunghe e produce un vino di maggiore struttura. Nelle grandi annate questa zona merita una ulteriore parcellizzazione e dà origine all’etichetta “i Terrazzi di Focara”.



Colli Pesaresi DOC Focara
Pinot Nero
Pinot Noir 100%

The “CRUS” of Rive. From the 2007 harvest the Rive Monte Vineyard is vinified separately from the other vineyards and bottled with the label “Rive” to represent the best expression of Pinot Noir cultivated on the cliff of Focara. Although small, the vineyard has three areas that ripen at different times; the western side allows longer ripening and produces a more structured wine. In the great vintages this area deserves a further parcelling to produce the label “i Terrazzi di Focara”.





Il SANGIOVESE è il più tradizionale vino rosso della Provincia di Pesaro. Fattoria Mancini lo coltiva sulle colline costiere del Parco Naturale del Monte San Bartolo, dove acquisisce dei caratteri personali, tipici della varietà ma ben diversi dai toni caldi che assume normalmente sulla costa adriatica. In questa zona il microclima freddo ed il suolo di arenaria consentono di ottenere un vino nel quale la struttura importante si associa a freschezza ed eleganza. Il Sangiovese della vigna di Rive Alta viene imbottigliato separatamente con la propria etichetta.

Marche IGT Sangiovese



Marche IGT Sangiovese



SANGIOVESE is the most traditional red wine of the Province of Pesaro. Fattoria Mancini cultivates this variety on the coastal hills of the San Bartolo Natural Park where it acquires distinctive characteristics, typical of the variety but differing from the warmer tones that it takes on the Adriatic coast. The cool microclimate and the limestone soil of this area, help to produce a well structured wine, with freshness and elegance. The Sangiovese from the Rive Alta vineyard is produced and bottled with its own label.



Nel 1998, intuì le potenzialità di una vecchia vigna di Ancellotta, Luigi Mancini decise di creare un vino che rappresentasse le migliori caratteristiche di questa varietà. L'Ancellotta è una varietà nota per le sue capacità coloranti e tradizionalmente utilizzata solo in minime percentuali per migliorare il colore di vini ottenuti da altri vitigni. Il vino ottenuto si rivelò molto interessante per il colore impenetrabile, il profumo unico e intenso e la struttura assai importante. Il colore indelebile delle sue tracce sul pavimento della cantina suggerì ben presto il suo futuro nome: BLU. Nato nel 1998 come uvaggio basato su un minimo di Ancellotta del 50% la percentuale di questa sorprendente varietà è costantemente aumentata negli anni sino a raggiungere stabilmente il 100% dalla vendemmia 2007.

Marche IGT Rosso
Ancellotta 100%

In 1998, realising the potential of an old vineyard of Ancellotta, Luigi Mancini decided to create a wine to portray the best characteristics of the variety. The variety of Ancellotta is known for its considerable colouring properties, and was traditionally used in small percentages to improve the colour of wine obtained from other varieties. The wine obtained revealed itself to be interesting for the impenetrable colour, unique and intense aromas, and important structure. During its production its indelible blue staining left on the floor of the winery soon suggested the wine's future name: BLU. Born as a blend based on a minimum of 50% Ancellotta, the percentage of this amazing variety has constantly increased each year to reach a stable 100% Ancellotta with the 2007 vintage.





La Sala Degustazione della Cantina

The Tasting Room of the Winery



Lo Spaccio Aziendale



The Winery Shop



GLI APERITIVI AL TRAMONTO NELLA VIGNA DI RIVE

Durante la stagione estiva la Vigna di Rive è aperta al pubblico per gli aperitivi al tramonto. In uno scenario assolutamente spettacolare si possono degustare tutti i nostri vini abbinati a materie prime provenienti da aziende agricole locali.



SUNSET APERITIFS IN THE RIVE VINEYARD

During the summer season, the Rive Vineyard is open to visitors for sunset aperitifs. In this spectacular setting, all our wines can be enjoyed in combination with raw materials supplied by local farms.





Pinot Noir on the cliff of Focara

Cantina e Spaccio Aziendale
Winery and Winery Shop

Via del Gabbiano sn
61122 Pesaro (PU) - Italy
Tel. +39 0721 51828



Degustazioni - Wine tastings: info@fattoriamancini.com

Info spedizioni - Info shipments
commerciale@fattoriamancini.com



Vineria con Cucina della Cantina (stagione invernale)
(winter season)

Via del Gabbiano sn
61122 Pesaro (PU) - Italy
tel. +39 366 3809080



Aperitivi al Tramonto nella Vigna di Rive (stagione estiva)
Aperitifs at the Sunset in the Rive Vineyard (summer season)

Strada delle Rive SP 44
Loc. Fiorenzuola di Focara
61121 Pesaro (PU) - Italy

