



CIMARELLI

Staffola

CATALOGO 2027 · CATALOGUE 2027

STAFFOLO · CASTELLI DI JESI

Vignaioli a Staffolo, nel cuore dei Castelli di Jesi

Winegrowers in Staffolo, in the heart of Castelli di Jesi

Cimarelli nasce a Staffolo, in due contrade: San Francesco, a circa 400 m s.l.m., su terreno argilloso di medio impasto dove cresce solo Verdicchio; e Breccione, a Coste di Staffolo, a circa 330 m, con suoli più sciolti, calcare misto ad argilla, dove crescono anche Montepulciano e Sangiovese.

Cimarelli was born in Staffolo, in two wine districts: San Francesco, at about 400 m above sea level, on medium-textured clay soil where only Verdicchio grows; and Breccione, in Coste di Staffolo, at about 330 m, with looser soils, limestone mixed with clay, where Montepulciano and Sangiovese also grow.

Dieci ettari, due contrade. Qui il vino si costruisce a partire dalla vigna: ogni parcella viene seguita e vinificata a sé, perché ogni terra ha un carattere suo e merita di essere raccontata per quello che è. Non cerchiamo vini tutti uguali, ma vini che raccontino il luogo in cui nascono.

Ten hectares, two wine districts. Here, wine begins in the vineyard: each plot is tended and vinified separately, because every piece of land has its own character and deserves to have its story told for what it truly is. We are not looking for wines that are all alike, but for wines that tell the story of the place they come from.



CONTRADA
Breccione
COSTE DI STAFFOLO



CONTRADA
San Francesco
STAFFOLO

In vigna, il più sostenibile possibile

In the vineyard, as sustainable as possible

10

ETTARI DI VIGNETO
HECTARES OF VINEYARD

2

CONTRADE
WINE DISTRICTS

35.000

BOTTIGLIE ALL'ANNO
BOTTLES PER YEAR • 35,000

Ho.Re.Ca.

SOLO CANALE PROFESSIONALE
HOSPITALITY TRADE ONLY

Non siamo certificati biologici, ma gestiamo la vigna nel modo più sostenibile possibile: rame e zolfo per la maggior parte dei trattamenti, prodotti chimici di sintesi solo in situazioni di reale emergenza.

We are not organically certified, but we manage the vineyard as sustainably as possible: copper and sulfur for most treatments, synthetic chemical products only in genuine emergencies.

Il nostro impegno è una gestione estremamente attenta della vigna, con un'accurata selezione manuale in vendemmia.

Our commitment is extremely careful vineyard management, with meticulous hand selection at harvest.

Ogni parcella viene vinificata a sé, con vinificazioni mirate a esaltare la qualità delle uve e il terroir di Staffolo.

Each plot is vinified separately, with precise winemaking aimed at enhancing the quality of the grapes and the terroir of Staffolo.



Contrada San Francesco (Staffolo)



Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

[HOME](#)

[VINI](#)
WINES

[OLIO](#)
OIL

[RICONOSCIMENTI](#)
AWARDS

[CONTATTI](#)
CONTACTS

I nostri vini

Our wines

TOCCA UNA BOTTIGLIA PER LA SCHEDA
TAP A BOTTLE FOR ITS DATA SHEET



Cimagrelli

Cuvée Cimagrelli
Contrada San Francesco (Staffolo)
• Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



Fra' Moriale

Cru Fra' Moriale
Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



Selezione Cimagrelli

Cru Selezione Cimagrelli
Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



Koste Rose

Cuvée Koste Rose
Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



Grizio

Cuvée Grizio
Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



Due Stille

Cuvée Due Stille
Contrada Breccione (Coste di Staffolo) • Contrada Follonica (Staffolo)

Cimarelli

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Cuvée aziendale

Winery cuvée



UVE • GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE • VINEYARDS

Cuvée dei vigneti di Contrada San Francesco (Staffolo) e di Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

Cuvée of the vineyards of Contrada San Francesco (Staffolo) and Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

SUOLO • SOIL

Argilloso, di medio impasto

Clay, medium-textured

ALTITUDINE • ALTITUDE

320/400 m s.l.m.

320/400 m a.s.l.

ESPOSIZIONE • EXPOSURE

Nord-Est, Sud-Ovest

North-East, South-West

AFFINAMENTO • AGEING

Acciaio 8 mesi • bottiglia 3 mesi

Steel 8 months • bottle ageing 3 months

ALCOL • ALCOHOL

12,5–13% vol

12.5–13% vol

Scrivici per info su Cimarelli

Write to us about Cimarelli



WhatsApp

339 132 8627

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS

Fra' Moriale

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC
Cru Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



UVE • GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE • VINEYARDS

Cru vigneto "Fra' Moriale", Contrada Breccione
(Coste di Staffolo)

Cru "Fra' Moriale" vineyard, Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

SUOLO • SOIL

Argilloso, calcareo, sciolto
Clay, calcareous, loose

ALTITUDINE • ALTITUDE

320/350 m s.l.m.
320/350 m a.s.l.

ESPOSIZIONE • EXPOSURE

Sud-Ovest
South-West

AFFINAMENTO • AGEING

Acciaio e cemento 11 mesi • bottiglia 12/15 mesi
Steel and cement 11 months • bottle ageing 12/15 months

ALCOL • ALCOHOL

13-13,5% vol
13-13.5% vol

RICONOSCIMENTI • AWARDS



VINO SLOW

Annate 2021, 2024
Vintages 2021, 2024



Annate 2023, 2024
Vintages 2023, 2024



Annata 2023
Vintage 2023

Scrivici per info su Fra' Moriale
Write to us about Fra' Moriale



WhatsApp
339 132 8627

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS

Selezione Cimorelli

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico DOCG
Cru Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



UVE • GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE • VINEYARDS

Cru vigneto "Selezione Cimorelli", Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

Cru "Selezione Cimorelli" vineyard, Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

SUOLO • SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto

Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE • ALTITUDE

320/350 m s.l.m.

320/350 m a.s.l.

ESPOSIZIONE • EXPOSURE

Nord-Est

North-East

AFFINAMENTO • AGEING

Acciaio e cemento 11 mesi • bottiglia 20/24 mesi

Steel and cement 11 months • bottle ageing 20/24 months

ALCOL • ALCOHOL

13,5–14% vol

13.5–14% vol

RICONOSCIMENTI • AWARDS



VINO SLOW

Annate 2019,
2022, 2023

Vintages 2019, 2022,
2023



Annata 2022
Vintage 2022



Annate 2023, 2024
Vintages 2023, 2024



Annata 2020
Vintage 2020

Scrivici per info su Selezione Cimorelli

Write to us about Selezione Cimorelli



WhatsApp

339 132 8627

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS

Koste Rose

Rosato IGT Marche

Marche IGT Rosé

Cuvée Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



UVE • GRAPES

50% Montepulciano • 50% Sangiovese

VIGNE • VINEYARDS

Cuvée dei vigneti di Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

Cuvée of the vineyards of Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

SUOLO • SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto

Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE • ALTITUDE

320/350 m s.l.m.

320/350 m a.s.l.

ESPOSIZIONE • EXPOSURE

Nord-Est, Sud-Ovest

North-East, South-West

AFFINAMENTO • AGEING

Acciaio 7 mesi • bottiglia 2 mesi

Steel 7 months • bottle ageing 2 months

ALCOL • ALCOHOL

12,5–13% vol

12.5–13% vol

Scrivici per info su Koste Rose

Write to us about Koste Rose



WhatsApp

339 132 8627

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS

Grizio

Rosso Piceno DOC

Cuvée Contrada Breccione (Coste di Staffolo)



UVE • GRAPES

85% Montepulciano • 15% Sangiovese

VIGNE • VINEYARDS

Cuvée dei vigneti di Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

Cuvée of the vineyards of Contrada Breccione (Coste di Staffolo)

SUOLO • SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto

Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE • ALTITUDE

320/350 m s.l.m.

320/350 m a.s.l.

ESPOSIZIONE • EXPOSURE

Nord-Est, Sud-Ovest

North-East, South-West

AFFINAMENTO • AGEING

Acciaio e cemento 9 mesi • bottiglia 9 mesi

Steel and cement 9 months • bottle ageing 9 months

ALCOL • ALCOHOL

13-13,5% vol

13-13.5% vol

Scrivici per info su Grizio

Write to us about Grizio



WhatsApp

339 132 8627

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS

Due Stille

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Cuvée Contrada Breccione (Coste di Staffolo) e Contrada Follonica (Staffolo)

Cuvée Contrada Breccione (Coste di Staffolo) and Contrada Follonica (Staffolo)



UVE • GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE • VINEYARDS

Cuvée dei vigneti di Contrada Breccione (Coste di Staffolo) e di Contrada Follonica (Staffolo)

Cuvée of the vineyards of Contrada Breccione (Coste di Staffolo) and Contrada Follonica (Staffolo)

SUOLO • SOIL

Argilloso, calcareo, sabbioso, sciolto

Clay, calcareous, sandy, loose

ALTITUDINE • ALTITUDE

320/400 m s.l.m. (Coste) • 380/400 m s.l.m. (Follonica, Staffolo)

320/400 m a.s.l. (Coste) • 380/400 m a.s.l. (Follonica, Staffolo)

ESPOSIZIONE • EXPOSURE

Nord-Est, Ovest

North-East, West

AFFINAMENTO • AGEING

Acciaio e cemento 20 mesi • bottiglia 6 mesi

Steel and cement 20 months • bottle ageing 6 months

ALCOL • ALCOHOL

13-13,5% vol

13-13.5% vol

RICONOSCIMENTI • AWARDS



Annata 2019
Vintage 2019



Annata 2021
Vintage 2021



Annata 2024
Vintage 2024



Annata 2021
Vintage 2021

Scrivici per info su Due Stille

Write to us about Due Stille



WhatsApp

339 132 8627

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS

Olio extra vergine di oliva

Extra virgin olive oil

Blend San Francesco



BLEND

San Francesco

PRODOTTO · PRODUCT

Olio extra vergine di oliva

Extra virgin olive oil

RACCOLTA · HARVEST

2026

ESTRAZIONE · EXTRACTION

A freddo

Cold extracted

FORMATO · SIZE

500 ml

Scrivici per info sull'olio

Write to us about the oil



WhatsApp

339 132 8627

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS

Riconoscimenti 2026/27

Awards 2026/27

Slow Wine

Guida 2027 • Top Wine Vino Slow • Bottiglia

Guide 2027 • Top Wine Vino Slow • Bottle



Gambero Rosso

Tre Bicchieri 2025 • Berebene 2026, i migliori vini italiani entro 20 euro

Tre Bicchieri 2025 • Berebene 2026, the best Italian wines under €20



Bibenda

Guida 2027 • Cinque Grappoli

Guide 2027 • Five Grapes



Doctor Wine

di Daniele Cernilli

by Daniele Cernilli



Vinibuoni d'Italia

Touring Club Italiano



Vitae

La guida vini 2027 • Associazione Italiana Sommelier

The wine guide 2027 • Italian Sommelier Association





CIMARELLI

Staffolo



DOVE ACQUISTARE
WHERE TO BUY

Horeca Italia:

Philarmonica Distribuzione

www.philarmonica.it

info@philarmonica.it

EXPORT, PRIVATI, DEGUSTAZIONI E VISITE IN CANTINA
EXPORT, PRIVATE SALES, TASTINGS AND WINERY VISITS

Tommaso • 339 132 8627



WhatsApp

info@lucacimarelli.it

CONTATTI
CONTACTS

Via San Francesco 1/a

60039 Staffolo (AN)

Tommaso • 339 132 8627



WhatsApp

Luca • 335 839 7372

info@lucacimarelli.it

www.lucacimarelli.it



Cantina Cimarelli - Staffolo



Cimarelli | Staffolo

HOME

VINI
WINES

OLIO
OIL

RICONOSCIMENTI
AWARDS

CONTATTI
CONTACTS