CIMARELLI

Staffolo

VIGNAIOLI
INDIPENDENTI

CIMARELLI

Staffolo

L'AZIENDA CIMARELLI E' SITUATA A STAFFOLO, NELL'AREA PIU' STORICA E RAPPRESENTATIVA DEI CASTELLI DI JESI. L'AZIENDA SI SVILUPPA SU 10 ETTARI DI VIGNETO SPECIALIZZATO E SI SUDDIVIDE IN DUE IMPORTANTI CONTRADE DI STAFFOLO: CONTRADA SAN FRANCESCO E CONTRADA COSTE.

CONTRADA SAN FRANCESCO SI TROVA A CIRCA 400 METRI SLM ED E' CARATTERIZZATA DA UN TERRENO DI MEDIO IMPASTO, PREVALENTEMENTE ARGILLOSO, DOVE C'E' IMPIANTATO SOLO VERDICCHIO.

CONTRADA COSTE SI TROVA NELL'AREA SUD DELLA DENOMINAZIONE A CIRCA 380 METRI SLM, QUI I TERRENI SONO MOLTO PIU' SCIOLTI E CARATTERIZZATI DA UNA BUONA PARTE DI CALCARE MISTO AD ARGILLA. NON C'E' IMPIANTATO SOLO VERDICCHIO, MA ANCHE MONTEPULCIANO E SANGIOVESE.

NON SIAMO CERTIFICATI BIOLOGICI, MA GESTIAMO LA VIGNA NEL MODO PIU' SOSTENIBILE POSSIBILE, LIMITANDOCI A RAME E ZOLFO PER LA MAGGIOR PARTE DEI TRATTAMENTI ED UTILIZZANDO TRATTAMENTI CHIMICI DI SINTESI SOLO IN RARE SITUAZIONI DI EMERGENZA.

IL NOSTRO IMPEGNO E' VERSO UNA GESTIONE ESTREMAMENTE ATTENTA IN VIGNA, CON UN'ACCURATA SELEZIONE IN VENDEMMIA A MANO, VINIFICAZIONI BEN ESEGUITE PER ESALTARE I PREGI DELLE UVE E DEL TERROIR DI STAFFOLO.

PRODUCIAMO CIRCA 40.000/50.000 BOTTIGLIE ALL'ANNO DISTRIBUITE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE NEI CANALI HO.RE.CA.

THE CIMARELLI'S WINERY IS SITUATED IN STAFFOLO, IN THE MOST STORIC AREA OF CASTELLI DI JESI WINE DISTRICT. THE VINEYARDS EXTEND OVER 17,5 ACRES, ONE PART LOCATED IN SAN FRANCESCO'S WINEDISTRICT AND ANOTHER PART IN COSTE'S WINE DISTRICT.

SAN FRANCESCO'S SOIL IS COMPOSED FOR THE MOST PART FROM CLAY AND VERDICCHIO IS PLANTED THERE.

COSTE'S SOILIS COMPOSED BY CLAY AND LIMESTONE, IS PLANTED BY VERDICCHIO, MONTEPULCIANO AND SANGIOVESE.

WE GROW THE VINEYARD IN THE MOST SUSTAINABLE WAY POSSIBLE.

WE ARE COMMITTED TO EXACTING WORK IN THE VINEYARD, RIGOROUS SELECTION DURING THE HARVEST AND A CAREFUL FERMENTATION OF THE HARVESTED GRAPES IN ORDER TO FULLY BRING OUT ALL OF THE CHARACTERISTICS OF THE NATIVE VARITIES WE CULTIVATE.

GAMBERO ROSSO

trebicchieri 2025

trebicchieri
Gambero Rosso

BERE BENE
I MIGLIORI VINI ITALIANI ENTRO I 20 EURO
2024

slow wine
Vite, vigne, vini d'Italia
GUIDA 2025

TOP WINE
VINO SLOW

BIBENDA 2025
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI

Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

VINIBUONI D'ITALIA

Touring Club Italiano

LINEA CIMARELLI

CIMARELLI
Staffolo

"CIMARELLI"

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cuvée vigna San Francesco e Coste –

Cuvée San Francesco's and Coste's vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Argilloso, di medio impasto – Clay, medium texture

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Nord Est – North East

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot doppio – Double guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima parte di Settembre – First half of September

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pressatura diretta del

grappolo intero, decantazione statica del mosto, fermentazione

a temperatura controllata, sosta sui lieviti –

Manual selection of grape, pressing, static setting of must,

fermentation at controlled temperature, stop on your yeast

AFFINAMENTO – AGING

Acciaio (8 mesi), bottiglia (2 mesi) – Steel (8 months), bottle (2 months)

ALCOOL

12,5% / 13% vol

CIMARELLI

Staffolo

"FRA' MORIALE"

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste's vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Argilloso, calcareo, sciolto – Clay, calcareous, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Sud Ovest – South West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot doppio – Double guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima e seconda parte di Settembre – First and second half of September

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pressatura diretta del grappolo intero, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti –

Manual selection of grape, pressing, static setting of must, fermentation at controlled temperature, stop on your yeast

AFFINAMENTO – AGING

Acciaio e cemento (9 mesi), bottiglia (12 mesi) –

Steel and cement (9 months), bottle (12 months)

ALCOOL

13 % / 13,5 % vol

TOP WINE

VINO SLOW

TOP WINE - VINO SLOW

CIMARELLI

Staffolo

"SELEZIONE CIMARELLI"

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste's vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto – Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Nord Est – North East

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot doppio – Double guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima e seconda parte di Settembre – First and second half of September

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pressatura diretta del grappolo intero, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti –

Manual selection of grape, pressing, static setting of must, fermentation at controlled temperature, stop on your yeast

AFFINAMENTO – AGING

Acciaio e cemento (9 mesi), bottiglia (18 mesi) –

Steel and cement (9 months), bottle (18 months)

ALCOOL

13, % / 14 % vol

RP 91 Robert Parker WINE ADVOCATE

GAMBERO ROSSO trebicchieri 2025 trebicchieri Gambero Rosso

TOP WINE VINO SLOW

BERE BENE

CIMARELLI

Staffolo

"ROSATO"

Marche Igt Rosato

UVE – GRAPES

50% Montepulciano, 50% Sangiovese

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste's vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto – Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Ovest - West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot – Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima e seconda parte di Settembre – First and second half of September

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pigidiraspatura, pressatura diretta, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti– Manual selection of graoe, crushing, pressing, static settling of must, fermentation at controlled temperature, stop on your yeast

AFFINAMENTO – AGING

Cemento (8mesi), bottiglia (1 mese) –

Cement (8 months), bottle (1 month)

ALCOOL

12% / 12,5 % vol

CIMARELLI

Staffolo

"GRIZIO"

Rosso Piceno Doc

UVE – GRAPES

85% Montepulciano, 15% Sangiovese

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste's vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto – Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Ovest - West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot – Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima parte di Ottobre – First half of October

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pigidiraspatura in parte e grappoli interi in parte, fermentazione a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti - Manual selection of graoe, crushing, crushing partly and whole grapes partly, fermentation at controlled temperature whitout addition of yeast

AFFINAMENTO – AGING

Cemento e acciaio (9 mesi), bottiglia (2 mesi) – Cement and steel (9 months), bottle (2 months)

ALCOOL

13% / 13,5 % vol

PROGETTO

“DUE STILLE”

“DUE STILLE” E’ UN PROGETTO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON L’AZIENDA BROCANI.

ESALTA IL TERROIR DI STAFFOLO IN TUTTE LE SUE SFUMATURE.

UNISCE DUE: CONTRADA COSTE, PIU’ CALDO E STRUTTURATO APPARTENENTE A CIMARELLI E CONTRADA FOLLONICA, PIU’ FRESCO ED ELEGANTE APPARTENENTE A BROCANI.

DAL FORTE LEGAME DI AMICIZIA TRA LE AZIENDE NASCE “DUE STILLE” VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE CHE OMAGGIO IL TERROIR DI STAFFOLO, CON IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA POTENZA ED ELEGANZA.

“DUE STILLE” IS A PROJECT MADE IN COLLABORATION WITH BROCANI WINERY.

ENHANCES THE TERROIR OF STAFFOLO IN ALL ITS SHADES.

COMBINES TWO CRU: COSTE DISTRICT, MORE HOT AND STRUCTURED BELONGING TO CIMARELLI AND FOLLONICA DISTRICT, MORE FRESH AND ELEGANT BELONGING TO BROCANI.

FROM THE FRIENDSHIP BETWEEN THE WINERIES BORN “DUE STILLE” VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE THAT PAYS HOMAGE THE TERROIR OF STAFFOLO, WITH THE PERFECT EQUILIBRIUMBETWEEN POWER AND ELEGANCE.

CIMARELLI

Staffolo

"DUE STILLE"

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste e Follonica – Cru Coste's and Follonica's \

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Argilloso, calcareo, sciolto – Clay, calcareous, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Ovest – West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot doppio – Double guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Seconda parte di Settembre – Second half of September

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pressatura diretta del grappolo intero, decantazione statica del mosto, fermentazi a temperatura controllata, sosta sui lieviti –

Manual selection of grape, pressing, static setting of must, fermentation at controlled temperature, stop on your yeast

AFFINAMENTO – AGING

Acciaio e cemento (12 mesi), bottiglia (12 mesi) –

Steel and cement (12 months), bottle (12 months)

ALCOOL

13,5 % / 14 % vol

RP 93

BIBENDA 2023 I MIGLIORI VINI D'ITALIA CINQUE GRAPPOLI

BIBENDA 2025 I MIGLIORI VINI D'ITALIA CINQUE GRAPPOLI