



*Le Stroppigliose*

C A S T E L R A I M O N D O

CATALOGO 2022





Siamo...

TERRA, che coltiviamo con rispetto seguendo l'insegnamento buono che essa ci tramanda.

NATURA, vera risorsa inesauribile per noi, che cadenza le giornate e con esse il nostro lavoro da tre generazioni.

SOLE che matura lentamente le uve e, altrettanto naturalmente, alimenta d'energia la nostra azienda.

I NOSTRI VINI che raccolgono, nei bianchi, tutta la mineralità e la freschezza dovuta al clima e, nei rossi, l'eleganza richiamata dalla profondità della terra.

# I BIANCHI



# ARPIA

Verdicchio di Matelica Doc Bio

Arpia è un vino di territorio, è lo specchio dell'annata in cui viene prodotto. Fa un breve affinamento in acciaio che ne rispetta i caratteri olfattivi primari e la mineralità tipica del Verdicchio di Matelica.

Annata in commercio: 2020  
Vitigno: 100% Verdicchio  
Vinificazione: acciaio 100%  
Affinamento: 10 mesi sur lies in acciaio  
Grado alcolico: 13.5 %VOL



# CAVALLO

## Verdicchio di Matelica Riserva Docg Bio



E' il nostro vino del cuore, viene prodotto solo nelle annate migliori, è un vino di estrema ricchezza di aromi e concentrazione organolettica. Fermenta in acciaio e affina per ben 22 mesi sur lies con batonnages regolari. L'evoluzione in bottiglia conferisce aromi di miele, frutta candita, fiori gialli.

Annata in commercio: 2019

Vitigno: 100% Verdicchio

Vinificazione: acciaio 100%

Affinamento: 24 mesi sur lies in acciaio

Grado alcolico: 14 %VOL



# I ROSSI



# PIETRA MAULA ROSSO

Marche Rosso Igt Bio



Vino profumato e croccante, sorprende per la grande piacevolezza e per la freschezza che sfida il tempo. Frutto del nostro vigneto più antico da cui eredita equilibrio e saggezza.

Annata in commercio: 2019  
Vitigno: Uvaggio di Merlot, Sangiovese e Pinot nero  
Vinificazione: acciaio 100%  
Affinamento: 24 mesi per un 90% in acciaio e 10% in barriques  
Grado alcolico: 13.5 %VOL

# UNICORNO

## Colli Maceratesi Rosso Doc

Rosso rubino, al naso ha intense note di marasca e mora selvatica, prugna rossa e sottobosco. Il legno rimane al suo posto, mai invadente per preservare la freschezza tipica del sangiovese. Eloquenti e fini, i tannini sono levigati, nel finale raggiunge una gradevole mineralità.

Annata in commercio: 2015  
Vitigno: 100% Sangiovese  
Vinificazione: acciaio 100%  
Affinamento: 40 mesi per un 70% in acciaio e 30% in barriques  
Grado alcolico: 14 %VOL



# SERPENTE

## Marche Rosso Igt



Micro cru di un vigneto impianto con una varietà di Merlot molto singolare, dai grappoli piccolissimi, che da luogo a vini di grande estratto, aromi e colore.

Annata in commercio: 2015

Vitigno: 100% Merlot

Vinificazione: acciaio 100%

Affinamento: 40 mesi per un 70% in acciaio e 30% in barriques

Grado alcolico: 15 %VOL



Le Stroppigliose Azienda Agricola

[www.lestroppigliose.com](http://www.lestroppigliose.com)

[info@pietramaula.it](mailto:info@pietramaula.it)

Tel. 3295877914

Castelraimondo - MC - Italia



"Non ereditiamo la terra dai nostri padri,  
ce la facciamo prestare dai nostri figli."

Antoine de Saint-Exupéry