



IDENTITÀ | LA CONCRETIZZAZIONE DI UN SOGNO

Il marchio **Fausti** nasce con il preciso scopo di creare una struttura armoniosamente integrata nel territorio che da sempre amiamo e in cui siamo cresciuti.

Il legame a doppio filo con la terra, la combinazione perfetta tra alta densità di ceppi per ettaro e bassa produzione di uva per ceppo hanno portato a risultati eccellenti.

Un passo importante da fare per essere coerenti con lo spirito aziendale è stata la conversione **alla coltivazione biologica dei totali ettari di vigna**, divisi tra il comune di Fermo ed Offida.

Vogliamo essere un punto di riferimento nella valorizzazione del territorio applicando scelte etiche di coltivazione ben distanti dal mero sfruttamento del suolo.





FILOSOFIA | EQUILIBRIO NATURALE

Produciamo nel **rispetto dell'ambiente** vini genuini che si distinguono per piacevolezza e complessità facendo capo ai seguenti principi:

1. per l'uomo fare agricoltura significa mettersi in società con la terra, le piante e gli animali;
2. in questa società tutti i soci hanno parità di diritti e dignità;
3. terra, piante e animali se minacciati sicuramente non saranno più disponibili;
4. accettare un danno controllato;
5. la qualità di un vino si crea in vigna, ma è la natura che decide;
6. utilizzare pratiche di coltivazione che favoriscano la **biodiversità**, indispensabili in un sistema equilibrato;

In conclusione, nella vigna e nei campi cerchiamo di rispettare la “società” e i “soci” che abbiamo scelto.

Lasciare ai nostri figli un'agricoltura buona e giusta come quella che ci hanno lasciato i nostri predecessori.



IL TERRITORIO | FERMANO E PICENO

Il Fermano ed il Piceno sono sempre state aree molto dedite alla coltivazione della vite.

Le cronache raccontano la libertà di cui godeva il comune di **Fermo** nel Medioevo in virtù di essere il fornitore ufficiale di vino e grano del Pontefice.

La torre medievale che troneggia adiacente alla nostra azienda, e che è diventata simbolo della stessa, è stata di proprietà dei conti Matteucci, signori di Fermo.

Il simbolo araldico, ancora visibile sulla parete della torre, riporta una vite con tre grappoli d'uva a testimonianza dell'importanza che aveva questo tipo di coltura sin dal Medioevo.

Dalle colline lungo l'Adriatico, alle pendici del Monte Ascensione e in vista dei monti Sibillini, le caratteristiche del territorio hanno reso possibile la coltivazione con successo di svariate qualità: tre tipologie di **Montepulciano** (Monteprandone, Fermo, Conero), **Sangiovese** da Montalcino, **Syrah** dalla Provence, **Pecorino** e **Passerina**.





VESPRO

DENOMINAZIONE	Marche Rosso IGT
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Fermo, Marche
UVE	Montepulciano 60%, Syrah 40%
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
SUPERFICIE VIGNETO	2 ettari
ALTIMETRIA	100/140 m
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
TIPOLOGIA TERRENO	Alluvionale, medio impasto argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
EPOCA VENDEMMIA	Fine Ottobre
RESA PER ETTARO	5000 Kg per ettaro
DURATA FERMENTAZIONE	3 giorni a 33° poi 22 giorni a 25°
METODO DI MATURAZIONE	18 mesi in barriques di rovere francese 30% nuove

LIEVITI IMPIEGATI
INTERVENTI ENOLOGICI

NOTE

Selezionati
2/4 rimontaggi al giorno
Questo vino viene ottenuto da vigne molto curate dove viene fatto il diradamento dei grappoli. La maturazione è molto avanzata e la selezione dei grappoli avviene in vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore viola intenso e vivo. Profumo inconfondibile con note spezziate di pepe verde, frutti di bosco, liquirizia, caffè e cioccolato. Al gusto rotondo e pieno con tannini morbidi ma intensi. Vino di grande struttura

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti robusti, carni rosse, cacciagione e formaggi maturi

PREMI

GAMBERO ROSSO "3 BICCHIERI" 2008
GAMBERO ROSSO "3 BICCHIERI" 2006
LUIGI VERONELLI "IL SOLE" 2006
LUIGI VERONELLI "3 STELLE" 2006



PERDOMENICO

DENOMINAZIONE	Marche Syrah IGT
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Fermo, Marche
UVE	Syrah 100%
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
SUPERFICIE VIGNETO	1 ettari
ALTIMETRIA	100/140 m
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
TIPOLOGIA TERRENO	Alluvionale, medio impasto argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITA' IMPIANTO	5000 piante per ettaro
EPOCA VENDEMMIA	Fine Settembre
RESA PER ETTARO	6000 Kg per ettaro
DURATA FERMENTAZIONE	3 giorni a 30° poi 17 giorni a 25°
METODO DI MATURAZIONE	16 mesi in barriques di rovere francese 50% nuove e 50% secondo passaggio

LIEVITI IMPIEGATI
INTERVENTI ENOLOGICI

NOTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

PREMI

Selezionati
2/4 rimontaggi al giorno e 2 delestage
Questo vino viene ottenuto da vigne molto curate, dove viene fatto il diradamento dei grappoli. La maturazione è molto avanzata e la selezioni dei grappoli avviene in vendemmia
Colore viola vivo e intenso. L'inconfondibile profumo dello Syrah con note spezzate di pepe verde e prugna passita. Al gusto rotondo e pieno con tannini morbidi ma intensi
Si abbina bene a tutti i piatti a base di carne e formaggi stagionati
LUCA MARONI 96 PUNTI "3° MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA" 2018



FIRMUM

DENOMINAZIONE	Offida Pecorino DOCG
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Ripatransone (AP), Marche
UVE	Pecorino 100 %
GRADAZIONE ALCOLICA	15%
SUPERFICIE VIGNETO	1 ettari
ALTIMETRIA	500 m
ESPOSIZIONE	Nord-ovest
TIPOLOGIA TERRENO	Ghiaioso leggero minerale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' IMPIANTO	2800 piante per ettaro
EPOCA VENDEMMIA	Fine Settembre
RESA PER ETTARO	7000 Kg per ettaro
DURATA FERMENTAZIONE	20 giorni
METODO DI MATURAZIONE	6 mesi in acciaio poi 8 mesi in barriques di rovere francese 100% nuove

LIEVITI IMPIEGATI

NOTE

Selezionati
Questo vino viene ottenuto da vigne molto curate e situate in un territorio alto collinare con temperature fresche durante il periodo della maturazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore paglierino intenso. Profumo delicato con prevalenza di agrumi e note fruttate dolci. Al gusto si presenta con buon corpo e note acidule, salate e minerali di grande struttura
Ottimo per tutti i tipi di pesce ma in particolare per arrosti e zuppe

ABBINAMENTI GASTRONOMICI



FAUSTO

DENOMINAZIONE	Rosso Piceno DOC
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Fermo, Marche
UVE	Montepulciano 60%, Sangiovese 30%, Syrah 10%
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
SUPERFICIE VIGNETO	6 ettari
ALTIMETRIA	100/140 m
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
TIPOLOGIA TERRENO	Alluvionale, medio impasto argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITA' IMPIANTO	5000 piante per ettaro
EPOCA VENDEMMIA	Fine Ottobre
RESA PER ETTARO	8000 Kg per ettaro
DURATA FERMENTAZIONE	3 giorni a 5° poi 17 giorni a 25°
METODO DI MATURAZIONE	Acciaio
LIEVITI IMPIEGATI	Selezionati
INTERVENTI ENOLOGICI	2/4 rimontaggi al giorno
NOTE	Questo vino viene ottenuto da vigne molto curate con una produzione bassa per pianta

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso violaceo molto vivo e intenso. Grandi sentori di frutta fresca di bosco, ciliegie e amarena, leggermente spezziate

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene a tutti i piatti a base di carne e formaggi stagionati. È il vino di tutti i giorni



AMEDEO

DENOMINAZIONE	Falerio Pecorino DOC
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Fermo, Marche
UVE	Pecorino 100 %
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
SUPERFICIE VIGNETO	4 ettari
ALTIMETRIA	180 m
ESPOSIZIONE	Sud
TIPOLOGIA TERRENO	Alluvionale, medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' IMPIANTO	5000 piante per ettaro
EPOCA VENDEMMIA	Fine Settembre
RESA PER ETTARO	8000 Kg per ettaro
DURATA FERMENTAZIONE	24 ore a 5° poi 19 giorni a 16°
METODO DI MATURAZIONE	Acciaio
LIEVITI IMPIEGATI	Selezionati
OPERAZIONI ENOLOGICHE	Refrigerazione
NOTE	Questo vino viene ottenuto da vigne molto curate e situate in un fondovalle con temperature fresche durante il periodo della maturazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore paglierino intenso. Profumo delicato con prevalenza di agrumi e lavanda. Al gusto si presenta con buon corpo e note acidule, salato e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per tutti i tipi di pesce ma in particolare per molluschi e crudo



CRIS

DENOMINAZIONE	Marche Passerina IGT
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Fermo, Marche
UVE	Passerina 100 %
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
SUPERFICIE VIGNETO	4 ettari
ALTIMETRIA	100/140 m
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
TIPOLOGIA TERRENO	Alluvionale, medio impasto argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone
DENSITA' IMPIANTO	5000 piante per ettaro
EPOCA VENDEMMIA	Fine Settembre
RESA PER ETTARO	9000 Kg per ettaro
DURATA FERMENTAZIONE	20 giorni
METODO DI MATURAZIONE	Acciaio
LIEVITI IMPIEGATI	Selezionati
OPERAZIONI ENOLOGICHE	Refrigerazione
NOTE	Questo vino viene ottenuto da vigne molto curate e situate in un territorio collinare basso con temperature fresche durante il periodo della maturazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore paglierino. Profumo delicato con prevalenza di agrumi e mela verde. Al gusto leggero con note acidule e salate

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per tutti i tipi di pesce ma in particolare per antipasti e pesce azzurro



RUSE

DENOMINAZIONE	Marche Sangiovese IGT
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Fermo, Marche
UVE	Sangiovese 100 %
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
SUPERFICIE VIGNETO	1 ettari
ALTIMETRIA	100/140 m
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
TIPOLOGIA TERRENO	Alluvionale, medio impasto argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone misto
DENSITA' IMPIANTO	5000 piante per ettaro
EPOCA VENDEMMIA	Fine Settembre
RESA PER ETTARO	8000 Kg per ettaro
DURATA FERMENTAZIONE	24 ore a 5° poi 19 giorni a 16°
METODO DI MATURAZIONE	Acciaio
LIEVITI IMPIEGATI	Selezionati
OPERAZIONI ENOLOGICHE	Refrigerazione
NOTE	Vigna molto curata e uve integre nella buccia. Vendemmia leggermente anticipata per preservare freschezza e acidità

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa leggero. Profumo di frutti bosco e mela matura. Gusto leggero e delicato, fresco e avvolgente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con antipasti e zuppe di pesce, formaggi giovani e carni bianche



Fausti Srl

Contrada Castelletta 15, 63900, Fermo, Italy

info@faustivini.com

www.f Faustivini.com

