

21 FEBBRAIO 2017

PIÙguida

ristoranti

La passione in tavola

Buongiorno,

scopriamo oggi le novità, accuratamente selezionate per lei, da [Cerioni Tenuta San Martino](#)

*Un sorso di futuro, anche se le radici affondano in profondità, nelle tradizioni di un'arte antica laddove ben trent'anni fa nonno Giannino Cerioni aveva compreso l'importanza dell'appartenenza alla terra. Tra le dolci e rotonde colline di Staffolo sorge la **Tenuta San Martino**, un luogo ameno dove le viti si intrecciano al sole che matura i chicchi, dove la terra ricca e generosa fa crescere le piante e con esse, il futuro di chi quotidianamente la lavora col sudore e la fiducia.*

Buona lettura e arrivederci alla prossima novità!



Il giovane imprenditore Mauro Cerioni, raccoglie gli insegnamenti di nonno Giannino trasformandoli in cultura del vino, in lavoro e in un progetto che mette al centro di tutto la spremitura delle uve e la trasformazione nel più divino dei nettari, sua maestà il Vino. Tra quei declivi e quel verde, sulle colline distese al sole, la campagna con i suoi vitigni esprime le sue caratteristiche d'eccellenza. In sette ettari e mezzo la Tenuta San Martino è un ondeggiare omogeneo allo sguardo di rigogliosi vigneti e forti uliveti, una commistione di radici e di identità che conferiscono caratteristiche organolettiche inconfondibili ai vitigni coltivati di Verdicchio, Montepulciano e Sangiovese.



La Tenuta San Martino è anche vino giovane, profumato e intenso con sentori di frutta rossa che è il Diaspro Rosso Piceno Doc, gettonatissimo negli happy hours - "I vini in particolare il Verdicchio dei Castelli di Jesi classico Verano e la Visciola sono le nostre principali produzioni, quelle che meglio delle altre identificano la Tenuta San Martino - conclude Mauro Cerioni - ma si sta ritagliando uno spazio importante anche la produzione di Grappa di Verdicchio, una vinaccia di uva di Verdicchio dei Castelli di Jesi al 100% dal gusto equilibrato nella nota alcolica e piacevolmente aromatica, caratteristica del vitigno di origine. Inoltre, dagli uliveti che sorgono sulle nostre colline, a circa 400 metri sul livello del mare, otteniamo un Olio Extravergine di oliva, frutto di una accurata raccolta manuale e di una spremitura a freddo.



Publiscoop Editore

*Piazza della Serenissima, 40/A
31033 Castelfranco Veneto (TV)*

Telefono: +39 0423 425411

Email: info@piuguidaristoranti.it

Sito web: piuguidaristoranti.it



