



TECNICA
IN VIGNETO E IN CANTINA LA MIGLIORE TECNOLOGIA E GLI STUDI MIGLIORI PER GARANTIRE VINI ORGANICI E NATURALI

TECHNIQUE
BOTH IN THE VINEYARD AND IN THE CELLAR, WE MAKE USE OF THE BEST TECHNOLOGIES AND KNOWLEDGE AVAILABLE, IN ORDER TO GUARANTEE ORGANIC AND NATURAL WINES

TRADIZIONE
LA SCELTA DI COLTIVARE SOLTANTO VIGNETI TIPICI CHE APPARTENGONO ALLA STORIA DELLE NOSTRE COLLINE

TRADITION
WE CHOSE TO GROW ONLY TRADITIONAL GRAPEVINES THAT BELONG TO THE HISTORY OF OUR HILLS

TERRITORIO
RACCONTARE NEI VINI LE CARATTERISTICHE UNICHE DEI NOSTRI TERRENI.

TERRITORY
WITH OUR WINES WE EXPRESS THE UNIQUE FEATURES OF OUR LAND



Azienda Agricola Tenuta Musone a r.l. - Cantina Cològnola
Loc. Cològnola - 62011 Cingoli (Mc) Italy - Tel/Fax +39 0733 616438
www.tenutamusone.it - cantinacolognola@tenutamusone.it

Cantina Cològnola - Tenuta Musone

@COLOGNOLAWINERY

Cològnola
TENUTA MUSONE

AZIENDA AGRICOLA

...UN ANGOLO DI PARADISO ALLE PENDICI DEL MONTE SAN VICINO, IL FASCINO DI UN PAESAGGIO CHE CONQUISTA CHI LO SCOPRE, IL PIACERE UNICO DI VINI CHE SORPRENDONO CHI LI INCONTRA...

...A TRUE PARADISE ON THE SLOPES OF THE SAN VICINO MOUNTAIN, A FASCINATING LANDSCAPE THAT CAPTIVATES VISITORS, WHILE THE UNIQUE TASTE OF WINES THAT WILL SURPRISE THEM...



VIA ROSA

MARCHE IGT ROSATO

Il Via Rosa è ottenuto da uve Montepulciano vinificate con lo stesso procedimento riservato alle uve bianche. Vino dal colore rosato con riflessi corallo, profumi delicati e un sapore fruttato di grande eleganza e freschezza.

Via rosa is made with Montepulciano grapes vinified with the same technique used for white wines. It has a rosè colour with coral highlights, delicate smell and fruity flavour which is very elegant and fresh.

Uvaggio / Grape variety:

Montepulciano 100%

Allevamento / Training system:

cordone speronato

pruned-spur cordon-trained

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

110 quintali / 11 tons

Vinificazione / Fermentation:

in bianco di uve Montepulciano

off the skins of Montepulciano grapes

Invecchiamento / Ageing:

4/6 mesi su fecce nobili

4/6 months on fine lees

CANTAMAGGIO

MARCHE IGT ROSSO

Vino dal colore rosso rubino intenso, i profumi ricordano la ciliegia e la frutta a bacca rossa, al palato risulta gradevole, morbido e ben equilibrato per una eccezionale bevibilità.

Deep ruby red wine with cherry and red fruit flavours, pleasing to the palate; it is smooth and well-balanced, with superior drinkability.

Uvaggio / Grape variety:

Montepulciano 100%

Allevamento / Training system:

cordone speronato

pruned-spur cordon-trained

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

110 quintali / 11 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temp. controllate, delestage

steel, controlled temperature, delestage

Invecchiamento / Ageing:

12 mesi acciaio

12 months in steel

VIA CONDOTTO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. I profumi ricordano i fiori freschi e la frutta bianca, il gusto è delicato e persistente con caratteristico finale leggermente amarognolo.

Straw yellow coloured wine with green highlights. The aroma is reminiscent of fresh flowers and white fleshed fruit. The flavour is subtle and complex with some nuances of ripe yellow fruit, the taste is slightly sharp finish.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

guyot

guyot

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

110 quintali / 11 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temp. controllate

steel, controlled temperature

Invecchiamento / Ageing:

4/6 mesi acciaio

4/6 months in steel

LABIENO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO

Vino ottenuto dalla vendemmia tardiva di uve Verdicchio accuratamente selezionate. Il bouquet aromatico è ricco, fine e complesso con note di frutta gialla matura, il sapore è persistente ed equilibrato.

This wine comes from a late harvest of specially selected Verdicchio grapes. The aromatic bouquet is rich and complex with some nuances of ripe yellow fruit, the taste is persistent and balanced.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

doppio capovolto

double arched cane

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

70 quintali / 7 tons

Vinificazione / Fermentation:

breve crio-macerazione, acciaio temp. controllate

short cryomaceration, steel, controlled temperature

Invecchiamento / Ageing:

24 mesi acciaio e botte su fecce nobili + 6 mesi affinamento in bottiglia

24 months in barrels and steel on fine lees, ageing in glass 6 months

GHIFFA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

Ottenuto da uve Verdicchio, accuratamente selezionate, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. I profumi floreali, la mineralità tipica delle nostre colline, fanno della Ghiffa un vino fruttato, elegante con una nota di freschezza molto intensa.

Wine obtained from the fermentation of carefully selected Verdicchio grapes, of a straw yellow colour with green highlights. The flowery aroma, the typical mineralization of our hills make Ghiffa a fruit infused wine, polished with a note of most intense freshness.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

guyot

guyot

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

90 quintali / 9 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temp. controllate

steel, controlled temperature

Invecchiamento / Ageing:

12 mesi in acciaio su fecce nobili

12 months in steel on fine lees

BURACO

MARCHE IGT ROSSO

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumo persistente, complesso, ampio leggermente speziato ricorda la ciliegia matura e il ribes nero. I tannini sono ben equilibrati dalla natura e dal tempo, il sapore è asciutto, sapido, morbido e caldo.

Deep ruby red wine with shades of violet, characterised by a persistent, complex, broad, intense and slightly spicy ripe cherry and blackcurrant flavour. Tannins are well-balanced by the natural ageing process, the taste is dry, savoury, smooth and warm.

Uvaggio / Grape variety:

Montepulciano 100%

Allevamento / Training system:

cordone speronato

pruned-spur cordon-trained

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

80 quintali / 8 tons

Vinificazione / Fermentation:

pre-macerazione a freddo, ferment. acciaio temp. controllate, delestage

cold pre-maceration, long fermentation in steel with delestage

Invecchiamento / Ageing:

24 mesi in acciaio e botte

24 months in barrels and steel, 6 months in glass

DARINI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Spumante prodotto in quantità limitate elaborato secondo il metodo classico, firmato dal proprietario e ideatore della cantina, Walter Darini. Si presenta con una schiuma bianca delicata ed un perlage fine e persistente, al palato è ricco ed intenso.

A spumante bottled in limited quantities using the classical method and signed by the cellar's owner and founder, Mr. Walter Darini. It shows a delicate white foam, a fine and persistent perlage and a rich and intense taste.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

doppio capovolto

double arched cane

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

100 quintali / 10 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temp. controllate

steel, controlled temperature

Affinamento / Ageing:

in bottiglia, oltre 48 mesi sui lieviti

more than 48 months in bottle on the yeasts

MUSA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Spumante ottenuto dalla presa di spuma e affinamento in bottiglia di 12 mesi. Si presenta con un perlage fine tipico di una elaborazione in bottiglia ed una freschezza vivace ed elegante nei profumi e al palato.

Spumante obtained with a 12 month, in bottle re-fermentation process. It shows the fine perlage that is typical of in bottle processing, as well as a fresh and elegant flavour and taste.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

doppio capovolto

double arched cane

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

100 quintali / 10 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temp. controllate

steel, controlled temperature

Affinamento / Ageing:

in bottiglia, 12 mesi sui lieviti

12 months in bottle on the yeasts

CINGULUM

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC - PASSITO

Da uve Verdicchio surmaturate in pianta e successivamente appassite in cassetta si ottiene Cingulum, vino ampio al palato e di grande impatto aromatico da degustare con formaggi saporiti, dolci secchi e cioccolata.

The grapes for Cingulum are over-ripened on the vineyards and dried in boxes. A full body wine with a strong aromatic impact. Excellent with seasoned cheeses, dry pastries and chocolate.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

guyot

guyot

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

50 quintali / 5 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temperature controllate

steel, controlled temperature

Invecchiamento / Ageing:

12 mesi in acciaio su fecce nobili

3 mesi in bottiglia 12 months in still on fine lees 3 months in glass

