





La scienza senza la passione è poca cosa  
come il lavoro senza l'amore.

Science without passion is as little  
as work without love.

Cantine Belisario è il più grande produttore italiano del Verdicchio di Matelica DOC nell'Alta Valle Esina, la sola nella regione Marche ad avere una disposizione nord-sud con clima continentale. Le forti escursioni termiche e il soleggiamento mediterraneo del 43° parallelo determinano il profilo sensoriale unico dei vini che esprimono grande accumulo di aromi, piena conservazione del patrimonio acidico, maturazione completa e a volte estrema, produzioni fisiologicamente limitate.

Cantine Belisario is the largest Italian producer of Verdicchio di Matelica DOC in the Upper Esina Valley, the only one in the Marche region with a north-south layout with a continental climate. Elevated temperature fluctuations and the Mediterranean sunshine along the 43rd parallel define the unique sensory profile of the wines, showcasing significant aromatic intensity, preserved acidity, complete and sometimes extreme ripening, with physiologically constrained yields.





# Brand Ambassador

Dare importanza al proprio territorio. Un giacimento di valori: Il Genius Loci dell'Alta valle Esina.

Siamo portavoce dei significati custoditi dalla terra in cui abitiamo. Un luogo speciale, dallo stile unico e inconfondibile: quello del Verdicchio di Matelica.

## Brand Ambassador

Giving importance to our territory. A store of values: the Genius Loci of the Upper Esina Valley. We are spokespersons for the meanings held by the land in which we dwell. A special place, with a unique and unmistakable style: that of Verdicchio di Matelica.

# Una lunga storia

Essere responsabili nei confronti di chi crede in noi.  
Una strategia di sopravvivenza: guardare avanti.  
Ci impegniamo ogni giorno per far crescere la cooperativa  
e tutte le persone che ci seguono da sempre. Dal 1971, quando  
iniziammo a coltivare il sogno di durare per sempre.

## A long history

Being responsible to those who believe in us.  
A survival strategy: looking ahead. We strive  
every day to make the cooperative and all  
the people who follow us grow. Since 1971, when  
we started cultivating a dream to last forever.

**1971**

Nasce la Cantina Sociale di Matelica e Cerreto d'Esi: una rarissima cooperativa interprovinciale. The Cantina Sociale di Matelica e Cerreto d'Esi is founded: an extremely rare inter-provincial cooperative.

**1985**

Nasce il brand "BELISARIO": condottiero bizantino che fondò Cerreto D'Esi. The 'BELISARIO' brand is born: Byzantine leader who founded Cerreto D'Esi.

**1991**

Nasce "L'Enoteca Belisario" ben 4 enoteche nelle Marche con oltre 1200 referenze. 'L'Enoteca Belisario' is established: 4 wine shops in the Marche region with over 1200 references.

**1999**

La Belisario entra nella Rinaldi Distribuzione: i vini Belisario sono in tutta Italia. Belisario becomes part of Rinaldi Distribuzione: Belisario wines are sold throughout Italy.

**2002**

Nasce "Viti & Vigneti": svolta epocale e strategica; la Belisario diventa viticoltore e inizia la logica produttiva "ogni etichetta è un progetto vitivinicolo". "Viti & Vigneti" comes to life: epochal and strategic turning point; Belisario becomes a winemaker and the production logic "each label is a wine project" begins.

**2007**

Completamento del condizionamento termico di tutti i serbatoi della cantina: la perfezione nella nascita e nella conservazione dei vini. Completion of thermal conditioning of all the cellar's tanks: perfection in the birth and conservation of wines.

**2009**

Nel pieno della crisi economica la Belisario diviene consulente viticola dei propri soci: da "Cantina Sociale" a "Cantina che è Sociale". At the height of the economic crisis, Belisario becomes a wine consultant to its members: from "Social winery" to "Winery that is Social".

**2010**

Ristrutturazione degli impianti di vinificazione: solo presse soffici, solo freddo, solo tempo. Renovation of winemaking facilities: only soft presses, only cold, only time.

**2013**

Realizzazione degli impianti di spumantizzazione: nasce "Nadir". Construction of the sparkling wine facilities: "Nadir" is born.

**2015**

Sui tetti della cantina posizionati ben 160 KW di pannelli fotovoltaici: verso il "bilancio energetico a 0". 160 KW of photovoltaic panels are installed on the winery's roofs: towards a "0 energy balance".

**2021**

Tra i tanti riconoscimenti arriva la Stella sul Gambero Rosso e il riconoscimento Decanter come una delle 12 migliori cooperative vitivinicole d'Italia. Among many other awards, a Star in the Gambero Rosso and Decanter's recognition as one of Italy's 12 best wine cooperatives.

**2024**

Completata la rivoluzione commerciale: la Belisario ha i suoi ambasciatori in tutta Italia e in giro per il mondo. Business revolution completed: Belisario has its ambassadors throughout Italy and around the world.

# La sostenibilità

Custodire l'ambiente nel quale viviamo.  
Un patrimonio inestimabile: quello dei nostri figli.  
Ci sforziamo per garantire salute all'ambiente  
e lo facciamo attraverso l'impiego di varie pratiche  
di sostenibilità. Dal 2002 la nostra cantina  
è certificata ISO 9001:2015 e certificata per la  
vinificazione di uve da coltura biologica.

## Sustainability

Guarding the environment in which we live.  
An invaluable heritage: that of our children.  
We strive to ensure the health of the environment  
and do so through the use of various sustainability  
practices. Since 2002, our winery has been  
ISO 9001:2015 certified and certified to make wine  
from organic grapes.

# I vigneti

Saper fare il vino con stile, non per moda.

Un terroir unico: il nostro. Coltiviamo direttamente 300 ettari di vigna, di cui 100 di proprietà nell'Alta Valle Esina. Un luogo speciale dallo stile unico e inconfondibile: quello del Verdicchio di Matelica.



## Vineyards

Knowing how to make wine with style, not for fashion. A unique terroir: ours. We directly cultivate 300 hectares of vineyards, 100 of which we own in the Upper Esina Valley. A special place with a unique and unmistakable style: that of Verdicchio di Matelica.

# Le persone

Creare lo spazio in cui esprimere i talenti. Un percorso di crescita: quella delle persone che lavorano per noi. Rinnoviamo ogni giorno la promessa di operare con lealtà nello sforzo continuo del miglioramento individuale e collettivo. È la sfida che abbiamo sempre di fronte e che rende etica la nostra missione.

## People

Creating a space to express talents. A journey of growth: that of the individuals who work for us. Every day, we renew the promise to operate with integrity in the ongoing effort for both individual and collective improvement. It's the challenge we always face, and it's what makes our mission ethical.



# I vini

Progettare ogni etichetta significa avere una visione specifica per ogni vino. Dalla vendemmia alla vinificazione, ogni fase è rigorosamente monitorata ed eseguita con la massima cura e competenza. Gli impianti sono ad alta tecnologia, la maturazione è differenziata in acciaio e legno e l'affinamento in bottiglia è ospitato in ambienti controllati.

## Wines

Designing each label entails having a specific vision for each wine. From harvesting to winemaking, every phase is rigorously monitored and executed with the utmost care and expertise. Our facilities boast state-of-the-art technology, with maturation occurring in both stainless steel and wooden vessels, while bottle aging takes place in controlled environments.

### I Cru

La selezione dei migliori terroir di Belisario dà vita a questa collezione di alta gamma per vini in biologico o in riserva per le DOC Verdicchio di Matelica e Colli Maceratesi.

### The Cru

Belisario's selection of the best terroirs gives rise to this high-end collection for wines in organic or reserve for the Verdicchio di Matelica and Colli Maceratesi DOCs.

### Lo Speciale

Dalla ricetta scritta nel 20 DC da Plinio il Vecchio, il vino dei Senatori Romani: mosto e miele per assaggiare oltre 2000 anni di storia.

### The Special

From the recipe written in 20 AD by Pliny the Elder, the wine of the Roman Senators: must and honey to taste over 2000 years of history.

### Le Impronte

L'impronta uniformatrice di Belisario firma questa linea di vini DOC, IGP e IGT realizzati con uve autoctone dedicate al genius loci dei territori di provenienza.

### The Impresses

Belisario's unifying imprint signs this line of DOC, IGP and IGT wines made from indigenous grapes dedicated to the genius loci of the lands of origin.

### Le Bolle

La tradizionale presa di spuma Belisario con il metodo charmat assicura equilibrio e persistenza del perlage sia nella versione Brut del Verdicchio di Matelica DOC che nella versione rosé del blend di uve autoctone.

### The Bubbles

The traditional Belisario frothing with the Charmat method ensures balance and persistence of perlage in both the Brut version of Verdicchio di Matelica DOC and the rosé version of the blend of indigenous grapes.





## Cambrugiano

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG

**Il Rosso vestito di Bianco, 35 vendemmie di storia e di leadership.**

Red dressed in white, 35 vintages of history and leadership.

### Prima vendemmia

First harvest  
1988

**Vitigno** Grape variety  
Verdicchio.

**Vinificazione** Winemaking  
Cromacerazione a 0°C per 10 ore.  
Cryomaceration at 0°C for 10 hours.

**Maturazione** Maturation  
In acciaio 95% e legno tostato 5% per 18 mesi.  
In 95% steel and 5% toasted wood for 18 months.

### Formati

Formats  
75cl, 150cl, 300cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
15° C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Pesce elaborato, carni bianche, formaggi semistagionati, primi piatti forti.  
Elaborate fish, white meats, semi-aged cheeses, strong first courses.



## NOI150

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG

**Una cassa di uva per ogni Socio della Belisario: il "Cru Totale", manifesto della bellezza cooperativistica. Solo legno stagionato.**

A crate of grapes for each member of Belisario: the "Total Cru", a manifesto of cooperative beauty. Wood seasoned only.

### Prima vendemmia

First harvest  
2018

**Vitigno** Grape variety  
Verdicchio cloni matelicesi.  
Verdicchio clones from Matelica.

**Vinificazione** Winemaking  
In bianco in legno stagionato.  
In white in seasoned wood.

**Maturazione** Maturation  
Botte di legno stagionato da 50 hl.  
50 hl seasoned-wood barrel.

### Formati

Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
14°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Tutto pasto ad eccezione di carni rosse.  
All-round the meal except the red meat.



## Meridia

VERDICCHIO DI MATELICA DOC

**Se la pietra avesse un sapore saprebbe di Meridia. Il vino monastico: due anni sur lies in cemento, la mineralità fatta armonia.**

If the stone had a flavor it would taste like Meridia. The monastic wine: two years sur lies in concrete, minerality made harmony.

### Prima vendemmia

First harvest  
2005

**Vitigno** Grape variety  
Verdicchio.

**Vinificazione** Winemaking  
In bianco.  
In white.

**Maturazione** Maturation  
15 mesi in botte di cemento vetrificata senza travasi.  
15 months in vitrified cement barrels without racking.

### Formati

Formats  
75cl, 150cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
15° C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Con formaggi stagionati, pesce elaborato, primi strutturati, come vino da aperitivo lungo e da notte.  
With aged cheeses, elaborate fish, structured first courses, a wine for long aperitifs or nights.



## Del Cerro

VERDICCHIO DI MATELICA DOC

**Lo stereotipo sensoriale del Verdicchio di Matelica DOC in gioventù.**

The sensory stereotype of Verdicchio di Matelica DOC in its youth.

### Prima vendemmia

First harvest  
1989

**Vitigno** Grape variety  
Verdicchio clone matelicese a grappolo serrato.  
Verdicchio, a clone from Matelica with tight bunches.

**Vinificazione** Winemaking  
In riduzione con neve carbonica, in bianco, pulizia dei mosti per decantazione, fermentazione a temp. controllata.  
In reduction with carbonic snow, in white, cleaning of the musts by settling, fermentation at

controlled temperature.

**Maturazione** Maturation  
5 mesi in serbatoi acciaio inox.  
5 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
37.5cl, 75cl, 150cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
12-14°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Antipasti caldi, primi piatti, pesce elaborato.  
Hot appetizers, pasta dishes, elaborate fish recipes.



## AnimoLogico

VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO

Senza rame nei vigneti bio, senza solfiti nel vino bio, tanta scienza viticola ed enologica per un vino che è avanti. Copper-free in organic vineyards, no sulfites in organic wine, a lot of viticultural and oenological science for a wine that is ahead.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
2019

**Vitigno** Grape variety  
Verdicchio clone matelicese.  
Verdicchio clone from Matelica.

**Vinificazione** Winemaking  
Sanificazione delle uve in cella frigorifero con lavaggio con ozono e raffreddamento delle uve a 0°C; dopo 36 ore vinificazione in bianco con decantazione statica, totale assenza di solfiti naturali e aggiunti.  
Sanitization of the grapes in a cold room with ozone washing and cooling of the grapes to 0°C; After 36 hours,

white vinification with static decantation, total absence of natural or added sulfites.

**Maturazione** Maturation  
7 mesi in serbatoi inox.  
7 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
14°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Come a aperitivo o con tutto ciò che è bianco.  
Like an aperitif or with everything white.



## Vigneti B

VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO

L'alternativa Bio del Verdicchio: biologico e logico. The organic alternative to Verdicchio: biological and logical.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
1999

**Vitigno** Grape variety  
Verdicchio clone matelicese a grappolo serrato.  
Verdicchio, a clone from Matelica with tight bunches.

**Vinificazione** Winemaking  
In riduzione con neve carbonica, in bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.  
In reduction with carbonic snow, in white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

**Maturazione** Maturation  
8 mesi in serbatoi acciaio inox.  
8 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
14°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Ottimo come aperitivo, antipasti caldi, primi piatti elaborati, pesce.  
Excellent as an aperitif, hot appetizers, elaborate first courses, fish.



## Mareggiata di Ribona

COLLI MACERATESI RIBONA DOC BIO

Il bianco della Marca Maceratese, dai Sibillini al Mare Adriatico. Sostanza e piacevolezza nel bicchiere. The white wine of Macerata County, from the Sibillini mountains to the Adriatic Sea. Body and harmony in the glass.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
2021

**Vitigno** Grape variety  
Ribona (alias Maceratino).  
Ribona (aka Maceratino).

**Vinificazione** Winemaking  
In riduzione con neve carbonica, in bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.  
In reduction with carbonic snow, in white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

**Maturazione** Maturation  
5 mesi in serbatoi acciaio inox.  
5 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
12°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Antipasti anche elaborati, primi piatti di territorio, pesce anche elaborato, formaggi.  
Appetizers, even refined, traditional first courses, elaborate fish recipes, cheeses.



## San Leopardo

COLLI MACERATESI ROSSO RISERVA DOC

Nobiltà enoiche, legno stagionato per 13 mesi, il Sangiovese potente ed elegante. Enoic nobility, wood-aged for 13 months, the powerful and elegant Sangiovese.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
2002

**Vitigno** Grape variety  
Sangiovese con tracce di Merlot e Cilieggiolo.  
Sangiovese with traces of Merlot and Cilieggiolo.

**Vinificazione** Winemaking  
Macerazione di 25 gg.  
Maceration for 25 days.  
**Maturazione** Maturation  
3 mesi in serbatoi acciaio inox, 13 mesi in botti di legno stagionato.  
3 months in stainless steel tanks, 13 months in seasoned wood barrels.

**Formati** Formats  
75cl, 150cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
18°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Carni, al sangue o molto saporite, primi molto elaborati, formaggi.  
Meats, rare or very savory, very elaborate first courses, cheeses.

I Cru The Cru



## Vigneti B

COLLI MACERATESI ROSSO DOC BIO

**Sangiovese declinato in frutta rossa: vinoso, rustico elegante. Senza legni, senza trucchi.**

**Sangiovese declined in red fruits: vinous, rustic and elegant. No woods, no tricks.**

**Prima vendemmia**

First harvest

2002

**Vitigno Grape variety**

Sangiovese con cenni di Merlot.  
Sangiovese with hints of Merlot.

**Vinificazione Winemaking**

Macerazione di 15 gg.  
Maceration for 15 days.

**Maturazione Maturation**

10 mesi in serbatoi acciaio inox.  
10 months in stainless steel tanks.

**Formati Formats**

75cl

**Temperature di servizio**

Serving temperatures  
18°C

**Abbinamento cibo vino**

Food and wine pairing  
Antipasti caldi, primi  
piatti elaborati, tutte le  
carni, formaggi di media  
stagionatura.

Hot appetizers, elaborate first  
courses, all meats, medium-  
aged cheeses.

Lo Speciale The Special



## Melitites

**Un antico connubio per una bevanda dolce, figlia in parte della fermentazione del mosto, in parte della fermentazione del miele.**

**An ancient combination for a sweet drink, daughter in part of the fermentation of the must, in part of the fermentation of honey.**

**Prima vendemmia**

First harvest

1999

**Vitigno Grape variety**

Verdicchio.

**Vinificazione Winemaking**

In bianco con aggiunta di  
miele matelicese durante la  
fermentazione.

In white with the addition  
of Matelica honey during  
fermentation.

**Maturazione Maturation**

24 mesi in acciaio inox.  
24 months in stainless steel.

**Formati Formats**

50cl

**Temperature di servizio**

Serving temperatures  
16°C

**Abbinamento cibo vino**

Food and wine pairing  
Formaggi secchi e potenti, da  
dessert, da meditazione e da  
chiacchiere, da fumo e musica.  
Dry and powerful cheeses, for  
desserts, for meditation and  
talks, for smoke and music.





## Valbona

VERDICCHIO DI MATELICA DOC

**Il Verdicchio intelligente: appaga gli esperti, si fa amare dai neofiti.**

The Intelligent Verdicchio: satisfies experts, is loved by neophytes.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
1989

**Vitigno** Grape variety  
Verdicchio clone matelicese a grappolo serrato.  
Verdicchio, a clone from Matelica with tight bunches.

**Vinificazione** Winemaking  
In riduzione con neve carbonica, in bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.  
In reduction with carbonic snow, in white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

**Maturazione** Maturation  
6 mesi in serbatoi acciaio inox.  
6 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
37,5 cl, 75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
12°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Pesce, antipasti, carni bianche delicate, formaggi e primi piatti.  
Fish, appetizers, delicate white meats, cheeses and first courses.



## Esino Bianco

DOC

**Più di un Bianco, meno di un Verdicchio: il vino da "beva".**  
More than a white, less than a Verdicchio: "easy" to drink.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
2000

**Vitigno** Grape variety  
85% Verdicchio clone matelicese e 15% Trebbiano.  
85% Verdicchio clone from Matelica and 15% Trebbiano.

**Vinificazione** Winemaking  
In riduzione, in bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.  
Reduction, white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

**Maturazione** Maturation  
4 mesi in serbatoi acciaio inox.  
4 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
10°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Ottimo con antipasti, pesce, primi piatti, piatti freddi.  
Excellent with appetizers, fish, first courses, cold dishes.



## Pecorino

TERRE DI CHIETI IGT

**Fragranze mediterranee, acidità montane, calore marino.**  
Mediterranean fragrances, mountain acidity, marine warmth.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
2010

**Vitigno** Grape variety  
Pecorino in purezza.  
Pecorino in purity.

**Vinificazione** Winemaking  
In bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.  
In white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

**Maturazione** Maturation  
6 mesi in serbatoi acciaio inox.  
6 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
12°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
Con tutti gli elaborati di pesce, paste, carni bianche, aperitivi.  
With all fish recipes, pastas, white meats, aperitifs.



## Passerina

MARCHE IGT

**Semplice ma non banale.**  
Simple but not trivial.

**Prima vendemmia**  
First harvest  
2010

**Vitigno** Grape variety  
Passerina in purezza.  
Passerina in purity.

**Vinificazione** Winemaking  
In bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.  
In white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

**Maturazione** Maturation  
5 mesi in serbatoi acciaio inox.  
5 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
12°C

**Abbinamento cibo vino**  
Food and wine pairing  
A tavola con tutti gli elaborati di pesce, primi piatti, carni bianche, aperitivi.  
For meals with all fish recipes, first courses, white meats, aperitifs.

## Le impronte The Impresses



### Rosato

MARCHE IGT

Rosa ma senza spine; dal Sangiovese la gentilezza nell'aspetto e nel gusto.

Pink like a rose but without thorns ; from Sangiovese the gentleness in look and taste.

**Prima vendemmia**

First harvest  
1990

**Vitigno** Grape variety  
Sangiovese.

**Vinificazione** Winemaking  
In riduzione con neve carbonica, in bianco da uve intere, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.

Reduction with carbonic snow, in white from whole grapes, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

**Maturazione** Maturation

5 mesi in serbatoi acciaio inox.  
5 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats  
75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
12°C

**Abbinamento cibo vino**

**Food and wine pairing**  
Aperitivo, con tutti gli antipasti, pesce molto elaborato, carni bianche.

Aperitif, with all the appetizers, very elaborate fish, white meats.



### Coll'Amato

COLLI MACERATESI ROSSO DOC

Giovanile e maturo, senza legni ma con tanti frutti.

Youthful and ripe, with no wood but with lots of fruits.

**Prima vendemmia**

First harvest  
2003

**Vitigno** Grape variety  
Sangiovese 80% Merlot 20%.

**Vinificazione** Winemaking  
Macerazione pellicolare per 15 giorni.  
Skin maceration for 15 days.

**Maturazione** Maturation  
3 mesi in serbatoi acciaio inox.  
3 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats

37.5cl, 75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
18°C

**Abbinamento cibo vino**  
**Food and wine pairing**  
Con tutte le carni bianche e rosse, primi piatti, formaggi maturi e mediamente stagionati, ottimo con salumi.  
With all white and red meats, first courses, mature and medium-aged cheeses, excellent with cured meats.



### Lacrima di Morro d'Alba

DOC

Al naso petalo di Rosa rosa, al palato la piacevolezza del tannino dritto e setoso.

Pink on the nose like a petal of rose, harmony in the mouth with straight and silky tannins.

**Prima vendemmia**

First harvest  
2010

**Vitigno** Grape variety  
Lacrima in purezza.  
Lacrima in purity.

**Vinificazione** Winemaking  
Macerazione pellicolare per 15 giorni.  
Skin maceration for 15 days.

**Maturazione** Maturation  
6 mesi in serbatoi acciaio inox.  
6 months in stainless steel tanks.

**Formati** Formats

75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
18°C

**Abbinamento cibo vino**  
**Food and wine pairing**  
Piatti rossi, salumi, carni non molto elaborate.  
Red dishes, cured meats, meats that are not very elaborate.



### Rosso Conero

DOC

Il rosso che viene dall'Adriatico: potente, elegante, appagante.

The red that comes from the Adriatic: powerful, elegant, rewarding.

**Prima vendemmia**

First harvest  
2010

**Vitigno** Grape variety  
Montepulciano.

**Vinificazione** Winemaking  
Macerazione per 25 giorni.  
Maceration for 25 days.

**Maturazione** Maturation  
In acciaio per 6 mesi.  
In steel for 6 months.

**Formati** Formats

75cl

**Temperature di servizio**  
Serving temperatures  
18°C

**Abbinamento cibo vino**  
**Food and wine pairing**  
Con tutta la cucina mediterranea di colore rosso.  
With all the Mediterranean cuisine in red.



## Nadir

VERDICCHIO DI MATELICA DOC  
SPUMANTE EXTRA BRUT

**Prima è un Verdicchio poi uno spumante.**

**Metodo Martinotti lungo, fatto in casa.**

First it's a Verdicchio, then a sparkling wine.

Long Martinotti method, homemade.

### Prima vendemmia

First harvest  
2013

### Vitigno Grape variety

Verdicchio clone matelicese a grappolo serrato.

Verdicchio, a clone from matelica with tight bunches.

### Vinificazione Winemaking

In riduzione con neve carbonica, in bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.

In reduction with carbonic snow, in white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

### Maturazione Maturation

6 mesi in serbatoi acciaio inox.  
6 months in stainless steel tanks.

### Formati Formats

75cl, 150 cl

### Temperature di servizio

Serving temperatures  
12°C

### Abbinamento cibo vino

**Food and wine pairing**  
Adatto a tutto pasto, come aperitif o intermezzo della serata.

All-round the meal, s an aperitif or as an interlude in the evening.



## Nadir Rosé

MARCHE ROSATO IGT SPUMANTE BRUT

**Da Sangiovese in bianco un rosa per ogni occasione.**

From Sangiovese in white, a rosé for every occasion.

### Prima vendemmia

First harvest  
2015

### Vitigno Grape variety

Sangiovese e Lacrima.  
Sangiovese and Lacrima.

### Vinificazione Winemaking

In riduzione con neve carbonica, in bianco, pulizia dei mosti per flottazione, fermentazione a temp. controllata.

In reduction with carbonic snow, in white, cleaning of musts by flotation, fermentation at controlled temperature.

### Maturazione Maturation

4 mesi in serbatoi acciaio inox.  
4 months in stainless steel tanks.

### Formati Formats

75cl, 150 cl

### Temperature di servizio

Serving temperatures  
12°C

### Abbinamento cibo vino

**Food and wine pairing**  
La bollicina perfetta per un "tutto pasto".

The perfect bubble all-round the meal.

	Annata Year	Gambero Rosso	Bibenda	Vitae	The Wine Journal Eros Teboni	James Suckling	Luca Maroni
<b>Cambrugiano</b> VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG	2020		5 Grappoli 	Quattro viti 			
<b>NOI150</b> VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG	2018			Quattro viti 			
<b>Meridia</b> VERDICCHIO DI MATELICA DOC	2021						
<b>Del Cerro</b> VERDICCHIO DI MATELICA DOC	2022						
<b>AnimoLogico</b> VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO	2021						
<b>Vigneti B</b> VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO	2022						
<b>San Leopardo</b> COLLI MACERATESI ROSSO RISERVA DOC	2020						
<b>Vigneti B</b> COLLI MACERATESI ROSSO DOC BIO	2020						
<b>Valbona</b> VERDICCHIO DI MATELICA DOC	2022						

“Il vino marchigiano ha quello che in Italia si chiama Genius Loci: è un vino scientificamente tipico perché il suo profilo sensoriale è irriproducibile fuori dal sito storico di produzione. È un vino logico che ha carattere.”

“Marche wine possesses what in Italy is called Genius Loci: it is a scientifically typical wine because its sensory profile is irreproducible outside the historical production site. It is a logical wine with character.”

Roberto Potentini

Direttore enologo Cantine Belisario  
Winery Director of Cantine Belisario

**Belisario**  
Via Merloni, 12 62024  
Matelica (Mc)

website:  
[www.belisario.it](http://www.belisario.it)

shop online:  
[www.belisario.it/shop](http://www.belisario.it/shop)

wine tasting:  
tel. +39 0737 787247

 Cantine Belisario

 cantine\_belisario

Progetto Grafico:  
Stefano Domizi  
Fabrizio Marchionni

Fotografia  
Sara Mangiapane  
Giuseppe Carincola



