Nel cuore di Poggio San Marcello è locata la Tenuta Cesaroni, azienda a conduzione familiare nata ad inizio anni 60 con le sue vigne che baciano il Trabocco, una piccola cascata naturale che appartiene ad un presto promosso Parco Nazionale. La tenuta è composta da 40 ettari di vigneto, i quali si affacciano sul mar Adriatico con angolazione sud-est mentre al lato ovest saluta gli Appennini. Le vigne si trovano ad altezza che varia da 400 ai 450 m s.l.m. vive di estati calde dolcemente rinfrescate dall'altezza e da costanti venti marini i quali aiutano le uve nel preservare i loro sentori primari di frutti e vegetali. Le vigne sono per lo più giovani, dai 10 ai 25 anni di età, questo significa che hanno davanti a loro anni di prosperità, qualità, vigorosità e quantità nella produzione della materia prima; in aggiunta l'enologo Vittorio Festa, premiato come miglior enologo d'Italia 2018, segue l'azienda da ormai 3 anni con l'obiettivo di dare una nuova impronta. Il progetto è ambizioso a lungo termine con l'obiettivo di essere riconosciuti in Italia e a livello internazionale come un'azienda umile con grande tradizione e amore per il territorio, che cerca di dare costantemente il suo contributo attraverso approcci e trattamenti a basso impatto ambientale, una trasformazione graduata ma allo tesso tempo mirata, decisa, quella che ha portato Tenute Cesaroni ad una lavorazione in biologico di ben 10 Ha ed una conversione di 25 Ha presto certificata, per contribuire ad una economia circolare del territorio volta ad obiettivi di qualità del prodotto ma anche e soprattutto di sostenibilità e biodinamicità. Tenute Cesaroni possiede vigneti di Chardonnay Passerina, Sangiovese, Montepulciano e Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, Superiore DOC e presto Riserva DOCG.

www.tenutecesaroni.it

TENUTE CESARONI SRL
via Gioncare 60
60030 Poggio San Marcello AN - Italy
tel. / fax +39 0731 812434 - 89362 - 350 0752104
info@cesaroni.eu

TENUTE
CESARONI



i Frondi

i Frondi

LA SAGGEZZA DELL'ESPERIENZA E L'ORGOGLIO DI CHI PRODUCE CON LE PROPRIE MANI



VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI
DOP | Classico



PECORINO
FALERIO
DOP



PASSERINA
MARCHE
IGP



ROSSO CONERO
DOP



ROSSO PICENO
DOP



LACRIMA
DI MORRO D'ALBA
DOP