



## Tenuta Piano *di* Rustano

La Tenuta Piano di Rustano è situata nelle alte Terre Maceratesi, nel territorio di Castelraimondo (MC). Siamo nella Regione Marche in una zona collinare dove il clima è più simile a quello continentale che a quello mediterraneo. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, caratteristiche alla quota di 400 m. s.l.m., incidono sull'attività biologica della vite e consentono di ottenere delle uve dotate di un carattere straordinario per qualità e aromi.

Nei terreni della Tenuta, sotto lo sguardo vigile dei Monti Sibillini, si allevano Verdicchio di Matelica, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese e Merlot, per un'estensione complessiva di circa 10 ettari. La cantina è situata al pian terreno dell'imponente palazzo di Piano di Rustano, abitato dalla famiglia Lebboroni proprietaria della Tenuta da 4 generazioni. È presente anche un'enoteca dove si possono fare degustazioni e acquistare i vini, sfusi e imbottigliati. I nostri vini si contraddistinguono per la fresca bevibilità e per la capacità, con un solo sorso, di dare libero spazio di gioco ai nostri sensi. Sono vini virtuosi, di rara eleganza, sicuri di sé ma discreti. Vini che nonostante le fatiche di nascere in montagna, non temono il passare del tempo.



TENUTA PIANO DI RUSTANO soc. agr.

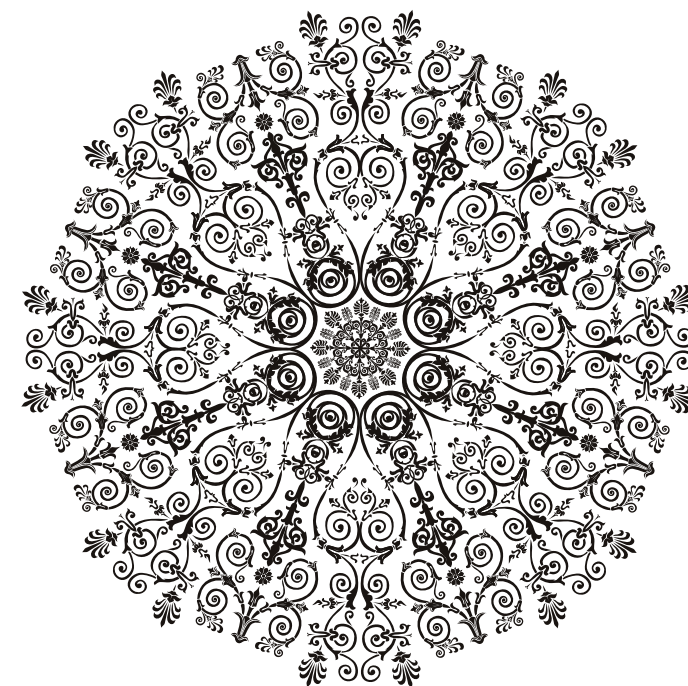
Sede Legale: Via Giovanni XXIII n. 1

Cantina: Loc. Piano di Rustano n. 5

Castelraimondo (MC) ITALIA

Tel./Fax +39 0737 641106 Cell. +39 339 3215730

info@pianodirustano.it [www.pianodirustano.it](http://www.pianodirustano.it)



## Tenuta Piano *di* Rustano



## CAVALIER VINCENZO

Verdicchio di Matelica Spumante D.O.C.

Una selezione di uve verdicchio in purezza, coltivate in uno speciale terroir che conferisce al vino freschezza e mineralità, dà vita a questo spumante metodo classico che per lungo tempo affina nella quiete delle nostre grotte. Giallo paglierino, perlage fine e persistente. All'olfatto è avvolgente ed intenso con note di mela grattugiata, camomilla, malva e una delicata fragranza di lievito. In bocca il palato è accarezzato da una bollicina sottilissima, emergono poi le note eleganti di nespola, pesca bianca e mandorla. Chiude con un piacevole abbraccio agrumato e minerale. È ottimo per l'utilizzo a tutto pasto, dall'aperitivo fino ai secondi piatti. Si sposa bene con portate di pesce e carni bianche, con il ciauscolo tipico delle Marche e con formaggi a pasta molle. Cruditè di pesce spada con salsa al mango.



## TORRE DEL PARCO

Verdicchio di Matelica D.O.C.

Un terroir unico per la coltivazione del Verdicchio, che con le sue grandi escursioni termiche e con la particolare struttura dei suoi terreni conferisce al vino eleganza, freschezza, corpo e sapidità. È questo il Verdicchio di Matelica, uno dei più antichi vini autoctoni italiani e la prima D.O.C. delle Marche riconosciuta nel 1967. Giallo paglierino. Al naso profumi di ananas, pompelmo, mela, fiori di tiglio e biancospino. In bocca grande eleganza, fresco e minerale, per una impeccabile espressione del territorio. Equilibrato e con piacevole chiusura agrumata. È ideale con piatti di pesce e carni bianche, anche di buona struttura, con i salumi tipici delle Marche e con formaggi di media stagionatura. Ombrina al forno su letto di verdure.



## IL COVONE

Marche I.G.T. Malvasia Bianca di Candia

Un vitigno storico delle Terre Maceratesi come la malvasia, autoctono e coltivato qui ancor prima del verdicchio, ed un nome che ricorda le trebbiature d'altri tempi, la paglia e la fatica nei campi. Questo è Il Covone fortemente radicato alle origini della famiglia Lebboroni, così come lo è la vigna da cui viene prodotto, di 70 anni di età dove tutte le lavorazioni sono effettuate rigorosamente a mano. Paglierino vivace con profumi floreali di acacia, sambuco, camomilla, rosa gialla, fruttati di mela, pesca e prugna gialla. Secco e fresco, corposo ed equilibrato, tenuemente aromatico con piacevole nota minerale. È ottimo da aperitivo, con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Coda di rospo con asparagi e finocchietto.



## PASSITO RUSTANO

Marche I.G.T. Malvasia Bianca di Candia Passito

Un'antica vigna di Malvasia, un lungo appassimento ed una maturazione in piccole botti ci regalano questo elegante vino passito. Color oro brillante con riflessi ambrati, profumi agrumati di mandarino, frutta candita, camomilla, miele e albicocche disidratate. Delicate note eteree. In bocca è avvolgente, morbido e caldo, perfettamente equilibrato dalla nota fresco-sapida che ne mantiene la vivacità. Il finale è elegante e piacevolmente lungo. È ottimo da meditazione, abbinato a formaggi erborinati, biscotteria secca, crostate fatte in casa e dessert con creme agli agrumi. Strudel di mele con cannella.



## ESSENTIA

Bevanda aromatizzata a base di vino e miele

Essentia nasce nel preciso istante in cui viene aggiunto il miele al mosto in fermentazione. Da quel momento i lieviti, protagonisti della fermentazione alcolica, si trovano a mangiare indistintamente gli zuccheri presenti nel mosto e nel miele. Cambiano così tutti i sentori del vino malvasia che si arricchisce della straordinaria varietà di aromi e profumi del miele millefiori, raccolto anche questo nella Tenuta. Il prodotto finale, secco ma con leggere note di miele in retrogusto, complesso e unico perché coperto da brevetto, è l'eccellenza della Tenuta Piano di Rustano. Giallo dorato. Al naso è intenso e complesso. La tenue aromaticità della malvasia è arricchita dai dolci e floreali profumi del miele millefiori. Buona freschezza, morbido ed equilibrato, sapido e persistente, con una piacevole nota di miele che emerge nella parte finale in una sensazione avvolgente unica come la tipologia di prodotto. Il suo grande equilibrio tra morbido e secco rende Essentia eccellente come aperitivo, da meditazione, con piatti in agrodolce e per raffinati accostamenti a portate di carne o pesce. Filetto di maiale con speck e alloro.