





BELISARIO

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 acido, 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
Criomacerazione 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 D'ABRUZZO IGP

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
aperitivo 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.



Nadir by Y&S

VINO SPUMANTE DA UVE MOSCATO

**Il simbolo del dolce nella storia, per momenti felici,
per non dimenticare, poco alcol, tanta dolcezza.**

The symbol of dessert in history, for happy moments,
so as not to forget, little alcohol, a lot of sweetness.

Prima vendemmia

First harvest
2014

Vitigno Grape variety
Moscat.
Muscat.

Vinificazione Winemaking
In bianco.
In white.

Maturazione Maturation
2 mesi.
2 months.

Formati Formats

75cl

Temperature di servizio

Serving temperatures
8-10°C

Abbinamento cibo vino

Food and wine pairing
Dolci al cucchiaino e per ogni
occasione di festa!
Spoon desserts and for every
festive occasion!

“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

shop online:
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

