



IDI DI
MARZO

CANTINA SOSTENIBILE
SUSTAINABLE WINERY

LA STORIA

“L'ocra del paesaggio d'autunno soffiata via dal vento di levante. Il freddo pungente dell'inverno prende il sopravvento su una natura fragile e inerme, spoglia della sua bellezza ma non priva del suo fascino. I giorni, corti e tetri, paiono esser simboli di un amore spento, sopito. La luce e la primavera alle porte donano nuova gioia. La fiamma dell'amore arde di nuova passione. Il creato dà prova della forza rigeneratrice e inarrestabile della vita. E alle Idi Di Marzo che la natura si vanta di tutta la sua bellezza e dona nuova speranza alla terra ancora dormiente.”

Con queste parole nel 1910 il mio bisnonno Vincenzo descriveva lo scenario bellissimo che si trovò davanti quando piantò i primi vigneti a Villamagna, nella provincia di Chieti, in Abruzzo. Per la prima volta vide da vicino la natura morire all'inverno e risorgere nel periodo più bello dell'anno, alle Idi Di Marzo. Quei giorni dove la primavera prende il posto dell'inverno e l'aria si riempie di quei profumi intensi di fiori, amore e felicità. Nel 2010, a 100 anni da quelle Idi di Marzo, ho creato questa cantina per festeggiare quei giorni in cui la mia famiglia iniziò a coltivare la vite e il mio bisnonno si innamorò del vino e della vita stessa.

THE HISTORY

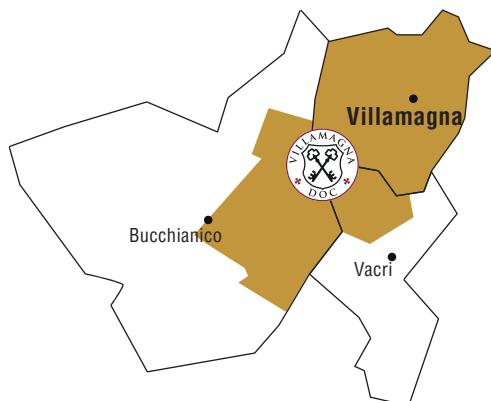
“The ochre tones of autumn's landscape blown away by the easterly winds. Winter's bitter cold gains the upper hand over nature, fragile and helpless, stripped of its beauty but not of its charm. Short and bleak days resemble a sort of burnt-out love, subsided love. The coming of light and spring bestows new joy. Love's fire burns again with new passion. In Idi Di Marzo nature prides itself on its grand beauty and brings new hope to the dormant land.”

With these words in 1910 my great-grandfather Vincenzo described the beautiful scenery that he found when he planted the first vineyards in Villamagna, in the province of Chieti, in Abruzzo. For the first time he saw nature close up die in the winter and rise again in the most beautiful time of the year, at Idi Di Marzo. Those days where spring takes the place of winter and the air is filled with those intense aromas of flowers, love and happiness. In 2010, 100 years after those Ides of March, I created this winery to celebrate those days when my family started growing vines and my great-grandfather fell in love with wine and life itself.





AREA DI PRODUZIONE VILLAMAGNA DOC
PRODUCTION AREA VILLAMAGNA DOC



Tenuta di proprietà di / Estate owned by
FEDERICO DE CERCHIO FAMILY ESTATES®

Tenuta certificata da/Estate certified by



Family Estates S.r.l. - Villamagna - Italia
T. +39.0871.30.09.17 - F. +39.0871.30.11.42
info@familyestates.it - export@familyestates.it
familyestates.it - federicodecerchio.com
family_estates @ family_estates
federico.de.cerchio @ federico.de.cerchio



IL TERRITORIO

Le colline di Villamagna godono di un microclima unico che le rende fra le più vocate al mondo alla coltivazione della vite. L'estrema vicinanza al mare e alla montagna fa sì che vi siano bruschi sbalzi termici fra il giorno e la notte e tra le diverse stagioni.

Queste particolari caratteristiche climatiche rendono i vini bianchi molto profumati e i vini rossi complessi e adatti ad un lungo invecchiamento. Le colline dove sono coltivati i vigneti della cantina sono in perfetta esposizione sud-est, fra i 50 e i 300 metri di quota. I terreni sono calcareo argillosi, ricchi di humus e sostanze nutritive.

Alcune uve selezionate provengono poi dai vigneti di proprietà della Famiglia in Puglia, andando ad arricchire di espressività e complessità i vini della tenuta Abruzzese, dimostrando come queste due grandi regioni siano legate da un connubio naturale.





THE TERROIR

The hills of Villamagna are blessed with a unique microclimate that makes this some of the best wine country in the world. The sea and the mountains are on the doorstep and generate sudden temperature changes, both from day to night and from one season to the next, a climate feature that is the secret behind very perfumed white wines and complex red wines with long aging potential.

The winery's hill estate under vine, between 50 and 300 meters in altitude, is exposed perfectly to the southeast, on limestone and clay soils rich in humus and nutritious substances. Hence, the wines are complex and thrilling, the purest expression of their native land.

Some selected grapes come from the vineyards owned by the Family in Puglia, enriching the wines of the Abruzzo estate with expressiveness and complexity, demonstrating how these two great regions are linked by a natural union.



ET IN COE LIS EGO ROGAVI PRO T



PASSIONALE 1910



CUVÉE PRIVATA



Denominazione: Rosso d'Italia

Uvaggio: 50% Montepulciano, 30% Primitivo e 20% Negroamaro

Sistema di Allevamento: Pergola

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30°C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 20 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Rosso d'Italia

Varietal: 50% Montepulciano, 30% Primitivo and 20% Negroamaro

Training System: Pergola

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (50% first-passage oaks and 50% second passage) for 18 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 20 years

Bottles: 750 ml



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FAMILY SELECTION



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 30 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 9 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 30 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

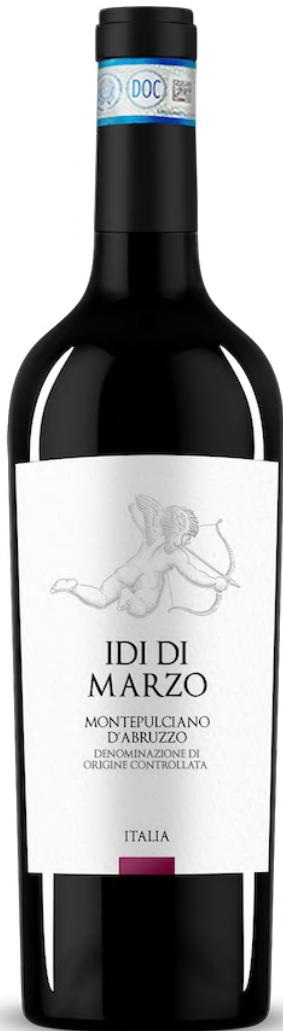
Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks and 80% second passage) for 9 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 15 years

Bottles: 750 ml



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Verified by Agroqualità

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: macerazione delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 7 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: maceration on the skins

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in steel vats for 12 months and in bottle for 3 months

Cellarability: 7 years

Bottles: 750 ml



PRIMITIVO



IGT PUGLIA



Denominazione: Primitivo IGT Puglia

Uvaggio: 100% Primitivo

Sistema di Allevamento: pergola

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 7 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Primitivo IGT Puglia

Varietal: 100% Primitivo

Training System: pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: maceration on the skins

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

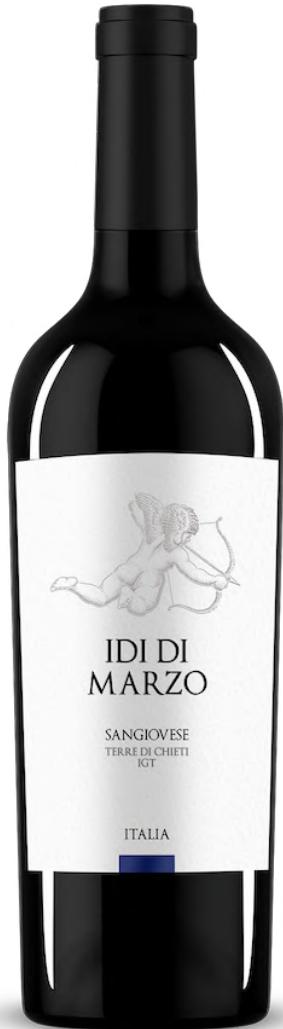
Ageing: in steel vats for 6 months and in bottle for 3 months

Cellarability: 7 years

Bottles: 750 ml



SANGIOVESE



IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Sangiovese IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Sangiovese

Sistema di Allevamento: pergola

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Sangiovese IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Sangiovese

Training System: pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: maceration on the skins

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in steel vats for 9 months and in bottle for 3 months

Cellarability: 5 years

Bottles: 750 ml



ROSSO



IGT TERRE DI CHIETI



Verified by Agroqualità

Denominazione: Rosso IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 80% Montepulciano e 20% Malbec

Sistema di Allevamento: pergola

Resa per Ettaro: 160 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Rosso IGT Terre di Chieti

Varietal: 80% Montepulciano and 20% Malbec

Training System: pergola

Yield per Hectare: 160 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: maceration on the skins

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in steel vats for 6 months and in bottle for 3 months

Cellarability: 5 years

Bottles: 750 ml



ROSATO



IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Rosato IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 70% Montepulciano e 30% Malbec

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese e cordone speronato

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di Invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Rosato IGT Terre di Chieti

Varietal: 70% Montepulciano and 30% Malbec

Training System: Abruzzo pergola and spurred cordon rows

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: soft pressing crushing and pressing

Fermentation: in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Ageing: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml



PECORINO



IGT TERRE DI CHIETI



Verified by Agroqualità

Denominazione: Pecorino IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Pecorino

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Pecorino IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Pecorino

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: second ten days of September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 20 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Ageing: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml



PINOT GRIGIO



IGT TERRE DI CHIETI



Verified by Agroqualità

Denominazione: Pinot Grigio IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Pinot Grigio

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16° C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Pinot Grigio IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Pinot Grigio

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: first ten days of September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 20 days in stainless steel tanks at 13 - 16° C

Ageing: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml



CHARDONNAY



IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Chardonnay IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Chardonnay

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Agosto

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 10 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Chardonnay IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Chardonnay

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of August

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 10 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Ageing: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml



TREBBIANO



IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Trebbiano IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Trebbiano

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: 15 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Trebbiano IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Trebbiano

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: soft crushing and pressing

Fermentation: 15 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Ageing: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml





Tenuta di proprietà di / Estate owned by
FEDERICO DE CERCHIO FAMILY ESTATES®

FAMILYESTATES.IT - FEDERICODECERCHIO.COM

@family_estates @federico.de.cerchio