

JASCI & MARCHESANI
S
BIOLOGICO

ITA





IL BIOLOGICO prima del biologico

Non è un semplice gioco di parole, ma la verità inconfutabile che ha marchiato a fuoco la storia di un'azienda vitivinicola, di una famiglia testarda e di un territorio vocato. Jasci & Marchesani incarnano da sessant'anni uno stile di vita legato al benessere, alla cultura della terra ed all'importanza delle relazioni umane.



“Mio padre faceva un vino così buono che spesso, mentre mungevo, immaginavo di portarlo di casa in casa come il latte.”

SEBASTIANO JASCI

La Famiglia

Se i capostipiti dei due rami familiari erano per tradizione produttori di vino, Jasci & Marchesani ha invece scelto di convertire il mestiere di allevatori e ortolani in quella di vignaioli.

Mai scelta fu più lungimirante e vincente. La forza del legame di famiglia e della divisione di compiti e responsabilità si percepisce nettamente in un prodotto vinicolo di qualità superiore.



SEBASTIANO JASCI ERA CHIAMATO “LU LATTÀRE”, PERCHÉ DA BUON ALLEVATORE DI MUCCHE CONSEGNAVA QUOTIDIANAMENTE IL LATTE SULLE TAVOLE DEI VASTESI. MA TUTTA LA FAMIGLIA STAVA FACENDO PRATICA AGRICOLA, DEDICANDOSI ALL’UVA DA TAVOLA E AGLI ALBERI DA FRUTTO, FINCHÉ, MEMORE DELLA TRADIZIONE AVITA, EBBE L’ILLUMINAZIONE DEFINITIVA: IL PROPRIO FUTURO SAREBBE STATO IL VINO.

OGGI MAMMA MARCHESANI E PAPÀ JASCI HANNO ANCORA GLI OCCHI BUONI PER SUPERVISIONARE L’ANDAMENTO DELLA CANTINA, MENTRE NICOLA NE TIENE LE REDINI LASCIANDO ALLA MOGLIE FEDERICA L’ASPETTO TECNICO-ENOLOGICO E ALLA COGNATA TERESA L’ATTENTA AMMINISTRAZIONE DELLA STESSA.





“ Tutte le difficoltà del biologico si comprendono nelle annate sfavorevoli, quando devi inventarti qualcosa per portare a casa il raccolto. ”

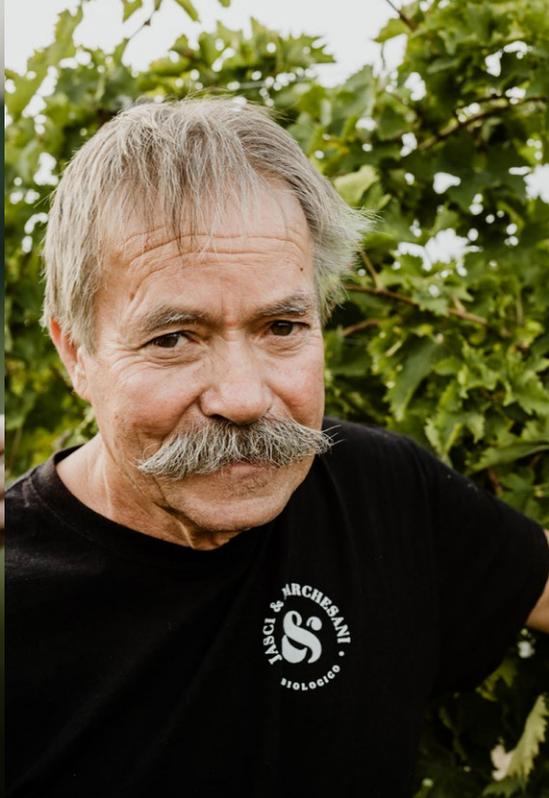
NICOLA JASCI

L'azienda

Nella convinzione che la filosofia del biologico sia ancora inespressa rispetto al suo potenziale, tenacia e perseveranza sono i nostri unici segreti. E se cinquant'anni fa questa sembrava una scelta da alchimisti o carbonari, oggi in tanti ci riconoscono di aver inaugurato il biologico da pionieri, con l'abilità di mettere a frutto il particolare microclima vastese tra mare e montagna.



JASCI E MARCHESANI SI DEDICA ALLA PRODUZIONE VITIVINICOLA BIOLOGICA GIÀ NEL 1960, IN ANTICIPO FINANCHE SULL'IDEA STESSA DI TRATTAMENTO SOSTENIBILE, E RAGGIUNGENDO NEL 1978, TRA LE PRIME AZIENDE ITALIANE, LA CERTIFICAZIONE UFFICIALE. ATTUALMENTE LA SUPERFICIE VITATA AZIENDALE SI ESTENDE SU 33 ETTARI DI PROPRIETÀ ED ALTRI 7 IN MEZZADRIA, ALLESTITI CON IMPIANTI A FILARE, DI CUI IL PIÙ ANTICO È DEL 1953. QUESTO PERMETTE DI COLTIVARE IN PROPRIO TUTTE LE UVE VINIFICATE POI NELLA CANTINA CHE OPERA CON ENERGIE RINNOVABILI. OGNI VIGNETO DÀ VITA AD UN PRODOTTO DIVERSO, QUELLI COLTIVATI NELLA VALLATA DEL SINELLO OFFRONO I BIANCHI SALINI E SAPIDI, MENTRE IL TERRENO ARGILLOSO DELLE COLLINE DEL MEDIO VASTESE, PER ESPOSIZIONE ED ESCURSIONE TERMICA, UN MONTEPULCIANO UNICO E RICERCATO COME LO JANÙ.





“Un anno feci lasciare due grappoli per vite su un intero ettaro: mio padre non mi parlò per 3 settimane finché riconobbe che l’uva stava venendo su bellissima.”

NICOLA JASCI

L'ambiente

Non consideriamo il biologico una semplice tendenza o una modalità di posizionamento sul mercato, ma una forma mentis che ci ha permesso di rapportarci con il territorio attraverso un approccio del tutto naturale. Non riusciamo ad immaginare il nostro DNA estraneo ad un processo che ci porta costantemente a guardare al futuro, all'innovazione e alla riduzione progressiva del carbon footprint.



QUELLA MENTALITÀ CHE OGGI CHIAMANO “ECOSOSTENIBILE” È STATA LA GARANZIA DI UN RAPPORTO SEMPRE PIÙ “AFFETTIVO” CON L’AMBIENTE E I FRUTTI CHE NE RICAVIAMO. IL PARCO MACCHINE È STATO RINNOVATO PUNTANDO AD UN CONSUMO RIDOTTISSIMO E AL COMFORT DEL LAVORATORE, I NUOVI SISTEMI DI IRRORAZIONE A CARICA ELETTROSTATICA DI ATTRAZIONE EVITANO DISPERSIONI E RIDUCONO DEL 40% I PRODOTTI FITOSANITARI, MENTRE NEI VIGNETI SONO STATE INSTALLATE CAPANNINE METEO GPS CON CUI PIANIFICARE LA GESTIONE DEI TRATTAMENTI PREVENTIVI, AFFIDATI ESCLUSIVAMENTE A ZOLFO E RAME. E SE LA NOSTRA CANTINA LAVORA DA ANNI CON ENERGIA FOTOVOLTAICA ED EOLICA, OGGI SIAMO ARRIVATI AD ALLEGGERIRE IL PESO DELLE BOTTIGLIE DI VETRO PER MINIMIZZARE L’IMPATTO AMBIENTALE E AD UTILIZZARE CARTA RICICLATA CERTIFICATA PER LE ETICHETTE.





“Jasci & Marchesani ha maturato coscienza e competenze uniche per interpretare il biologico come rapporto inscindibile tra uomo e ambiente.”

VITTORIO FESTA

I prodotti

Il nostro enologo ama dire che qui “non ci si ferma alla scienza, ma neppure si fa stregoneria”. Questo perché nel biologico ci sono sempre margini di crescita, ma è essenziale seguire l'intero processo di produzione con umiltà e coraggio. Il vino nasce innanzitutto dalle scelte che si fanno in vigna, riducendo, estirpando, spostando e riposizionando, per giungere in cantina ad un'identità di prodotto unica e riconoscibile.



LA LUNGA ESPERIENZA, L'AMORE PER LA TERRA E PER IL NOSTRO LAVORO SI SONO SPOSATI CON SCELTE CORAGGIOSE CHE HANNO PORTATO AD UNA RESA PER ETTARO SEMPRE PIÙ BASSA, FINO AD ARRIVARE AD 1/3 DELLA PRODUZIONE TRADIZIONALE. SULLE UVE PRECOCI SI RIDUCONO I TRATTAMENTI CON SOLO 4 MESI DI DIFESA E SI RAFFORZA LA VIGNA RESTITUENDOLE UN SANO EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ E ZUCCHERI.

IL RISULTATO È SOTTO GLI OCCHI DI TUTTI, NELL'UNICITÀ DI VINI FUORI STANDARD COME IL MONTEPULCIANO JANÙ, CHE È L'ALFIERE DELLA QUALITÀ A 360°, SUI PIANI OLFATTIVO, GUSTATIVO E SALUTISTICO, ED ESPRESSIONE, INSIEME ALLA LINEA NERUBÈ, DI UNA INTERPRETAZIONE ASSOLUTAMENTE MODERNA DEL VINO BIOLOGICO, CHE SI ESPRIME ANCHE IN BIANCHI COME IL PECORINO, IL RIESLING, IL TRAMINER E IL TRADIZIONALE TREBBIANO D'ABRUZZO.





i nostri VINI



Janù

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Zona di produzione: Montedodorisio

Esposizione: sud-est

Altitudine: 250 m s.l.m.

Tipologia: DOC

Gradazione: 15,5% vol.

Produzione media per ettaro: 60 q.li

Affinamento: doppia barrique 8+8 (8 mesi in barrique nuova, più 8 mesi in barrique nuova)

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Vendemmia: fine ottobre

Vinificazione: macerazione con le bucce per 25 giorni con 4 delestage

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: cacao, frutta sotto spirito, vaniglia

Sapore: pieno, corposo, avvolgente

Accostamenti gastronomici: arrostiti di carni grasse e dolci a base di cioccolato

Temperatura di degustazione: 18-20°C

Longevità della bottiglia:

15 anni dalla commercializzazione



Rudhir

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Zona di produzione: Vasto
Esposizione: sud / est
Altitudine: 190 m s.l.m.
Vitigno: 100% Montepulciano
Gradazione: 14,5% vol.
Produzione media per ettaro: 80 q.li
Affinamento: 18 mesi in barrique di 2° passaggio più 2 anni in bottiglia
Sistema di allevamento: filare a cordone speronato
Vendemmia: manuale in cassette
Vinificazione: in rosso a temperatura controllata 25°C

Colore: rosso rubino intenso con leggere sfumature granate
Profumo: tipico, fruttato, speziato
Sapore: corposo con sentori di frutta sotto spirito e cioccolato
Accostamenti gastronomici: prodotti tipici, arrosti di carne e formaggi stagionati
Temperatura di degustazione: 18-20°C
Longevità della bottiglia: 10 anni dopo la commercializzazione; in ambiente adeguato anche 15 anni



Nerubè

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Zona di produzione: Monteodorisio

Esposizione: sud / est

Altitudine: 190 m s.l.m.

Vitigno: 100% Montepulciano

Gradazione: 14% vol.

Produzione media per ettaro: 100 q.li

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in rosso a temperatura controllata 25°C

Durata: macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: tipico, fruttato, speziato

Sapore: corposo con sentori di frutta sotto spirito e cioccolato

Accostamenti gastronomici: prodotti tipici, arrosti di carne e formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 18-20°C

Longevità della bottiglia: 10 anni dopo la commercializzazione in ambiente adeguato anche 15 anni



Nerubè

PECORINO ABRUZZO DOC SUPERIORE

Zona di produzione: Montedodorisio
Esposizione: nord / ovest
Altitudine: 280 m s.l.m.
Vitigno: 100% Pecorino
Gradazione: 13,5% vol.
Produzione media per ettaro: 100 q.li
Affinamento: 6 mesi in acciaio e successivi in bottiglia
Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato
Vendemmia: 2° decade di settembre

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata 14°C
Colore: giallo paglierino
Profumo: fruttato, terroso
Sapore: secco, gradevole con lunga persistenza aroma-gustativo
Accostamenti gastronomici: antipasti e primi a base di pesce
Temperatura di degustazione: 12°C
Longevità della bottiglia: 5 anni dalla commercializzazione



Nerubè

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Zona di produzione: Montedodorisio
Esposizione: sud / est
Altitudine: 190 / 200 m s.l.m.
Vitigno: 100% Montepulciano
Gradazione: 13,5% vol.
Produzione media per ettaro: 100 q.li
Affinamento: 6 mesi in botte inox e bottiglia
Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato
Vendemmia: manuale, 1° decade di ottobre

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata 16°C, macerazione con le bucce per poche ore
Colore: rosso ciliegia
Profumo: fruttato con sentori di bosco
Sapore: armonioso e tenero
Accostamenti gastronomici: antipasti, primi piatti a base di pesce, formaggi ed arrostiti non molto impegnativi, pizza
Temperatura di degustazione: 12°C
Longevità della bottiglia: 3 anni dalla commercializzazione



Montepulciano d'Abruzzo

DOC

Zona di produzione: Vasto / Montedodoriso

Esposizione: sud-est / sud-ovest

Altitudine: 190 m s.l.m. / 200 m s.l.m

Vitigno: 100% Montepulciano

Gradazione: 13,5% vol.

Produzione media per ettaro: 120 q.li

Affinamento: 3-6 mesi in botte di rovere

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in rosso a temperatura controllata 25°C

Durata: macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee

Profumo: tipico, fruttato, con lieve sentore di vaniglia

Sapore: austero e corposo

Accostamenti gastronomici: prodotti tipici, arrostiti di carne e formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 18°C

Longevità della bottiglia: 5 anni dopo la commercializzazione



Mela
verde

mela
gialla

Trebbiano d'Abruzzo

DOC

Zona di produzione: Montedodorisio

Esposizione: sud-est

Altitudine: 200 m s.l.m. / 30 m s.l.m

Vitigno: 100% Trebbiano

Gradazione: 12,5% vol.

Produzione media per ettaro: 140 q.li

Affinamento: 6 mesi in botte inox e bottiglia

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata 16°C

Colore: giallo paglierino

Profumo: gradevole e delicato

Sapore: asciutto e armonioso

Accostamenti gastronomici: antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda

Temperatura di degustazione: 8°C

Longevità della bottiglia: 3 anni



Frutti

di Bosco

Cerasuolo d'Abruzzo

DOC

Zona di produzione: Vasto / Montedodorisio

Esposizione: sud-est / sud-ovest

Altitudine: 190 m s.l.m. / 200 m s.l.m

Vitigno: 100% Montepulciano

Gradazione: 12,5% vol.

Produzione media per ettaro: 120 q.li

Affinamento: 6 mesi in botte inox e bottiglia

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata 16°C

Colore: rosso ciliegia

Profumo: fruttato, vinoso, con sentori di bosco

Sapore: armonioso e tenero

Accostamenti gastronomici: antipasti, primi piatti, pesce, formaggi, arrosti non molto impegnativi

Temperatura di degustazione: 12°C

Longevità della bottiglia: 3 anni





Traminer Terre di Chieti

IGT

Zona di produzione: Vasto loc. Codalfa
Esposizione: nord-est
Altitudine: 150 m s.l.m.
Vitigno: 100% Traminer
Gradazione: 12,5% vol.
Produzione media per ettaro: 60 q.li
Affinamento: 3 mesi in botte inox e bottiglia
Sistema di allevamento: filare a cordone speronato
Vendemmia: manuale
Vinificazione: vinificazione in bianco a temperatura controllata 14°C

Colore: giallo paglierino tenue
Profumo: tipico, fruttato, floreale
Sapore: secco e morbido
Accostamenti gastronomici: antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda
Temperatura di degustazione: 8-10°C
Longevità della bottiglia: 4 anni dalla commercializzazione

Riesling Histonium

IGT

Zona di produzione: Monteodorisio / Casalbordino
Esposizione: nord-est / sud-est
Altitudine: 150 m s.l.m. / 30 m s.l.m.
Vitigno: 100% Riesling
Gradazione: 12,5% vol.
Produzione media per ettaro: 80 q.li
Affinamento: 6 mesi in botte inox e bottiglia
Sistema di allevamento: filare a cordone speronato
Vendemmia: manuale
Vinificazione: vinificazione in bianco a temperatura controllata 16°C

Colore: giallo paglierino tenue
Profumo: tipico, fruttato
Sapore: secco e morbido
Accostamenti gastronomici: antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda
Temperatura di degustazione: 8-10°C
Longevità della bottiglia: 10 anni dalla commercializzazione



Pecorino Terre di Chieti

IGT

Zona di produzione: Montediorisio
Esposizione: Nord/Ovest
Altitudine: 280 m s.l.m.
Tipologia: Medio impasto con argilla e sassi
Vitigno: 100% Pecorino
Gradazione: 12,5% vol.
Produzione media per ettaro: 160 Q.li
Affinamento: 6 mesi in acciaio e successivi in bottiglia
Sistema di allevamento: Spalliera a cordone speronato
Vendemmia: 2° decade di settembre

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata 12-16°C
Colore: Giallo paglierino
Profumo: Fruttato, terroso
Sapore: Secco, gradevole con lunga persistenza aroma-gustativo
Accostamenti gastronomici: Antipasti e primi a base di pesce
Temperatura di degustazione: 12°C
Longevità della bottiglia: 5 anni dalla commercializzazione



Chardonnay

IGT

Zona di produzione: Vasto-Casalbordino
Esposizione: Sud-Est
Altitudine: 30 m s.l.m.
Tipologia: Indicazione Geografica Tipica
Gradazione: 12,5% vol.
Produzione media per ettaro: 70 Q.li
Affinamento: 3 mesi in botte inox e bottiglia
Sistema di allevamento: Filare a cordone speronato
Vendemmia: Manuale

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata 12-16°C
Colore: Giallo paglierino
Profumo: Tipico vinoso, aromi di frutta
Sapore: Morbido e vellutato
Accostamenti gastronomici: Antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda
Temperatura di degustazione: 8°C
Longevità della bottiglia: 4 anni dalla commercializzazione



Azienda Agrobiologica Jasci & Marchesani
Via Colli Albani 3/C - 66054 Vasto (CH)
info@jascimarchesani.it
www.jascimarchesani.it

