



CANTINA VALDASO

I NOSTRI VINI
OUR WINES

www.cantinavaldaso.com



SIXTUS V

Il Sixtus è un pregiato vino Rosso Piceno Superiore DOC, ottenuto da uve accuratamente selezionate, di qualità Montepulciano e Sangiovese. Tali uve, sottoposte a particolari processi di vinificazione e a 12 mesi di invecchiamento, conferiscono al vino un gusto corposo ed armonico. Vino piacevolissimo, dal colore rosso rubino vivo, con una discreta consistenza. Al naso rivela sentori di frutta matura e leggere note vanigliate. Vino dal gusto corposo, persistente, giustamente tannico nell'insieme armonico. Si abbina perfettamente a risotti e carni alla griglia, oltre che a formaggi di media stagionatura.

Sixtus is a refined Rosso Piceno DOC, crafted from a meticulous selection of Montepulciano and Sangiovese grapes. Carefully vinified and aged for 12 months, it reveals a harmonious structure, a velvety texture, and a deep, intense ruby-red hue. The bouquet is inviting and expressive, offering notes of ripe fruit and delicate hints of vanilla. On the palate, it is persistent and well-structured, with elegant tannins. An ideal companion to risotto, grilled meats, and medium-aged cheeses.



GALLETTO DI ROCCA I.G.T.

Vino ottenuto da uve Pecorino e Chardonnay sottoposte al processo di criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata prima in acciaio e poi in tonneaux. Affinamento per almeno 10 mesi in tonneaux. Di colore giallo paglierino tendente al dorato, profumo intenso con sentori di frutta gialla matura, miele e nocciola.

Al gusto è caldo, equilibrato, molto corposo.

Ottimo con stufati di carni bianche e selvaggina con salse di funghi porcini e tartufo nero pregiato. Servire a 10-13°C.

This wine is obtained from Pecorino and Chardonnay grapes, which are subject to the cryomaceration process and the subsequent fermentation at a controlled temperature, first in steel, then in tonneaux. This wine's refining occurs in tonneaux for at least 10 months. This wine is characterised by a golden- straw yellow colour, an intense scent with yellow ripe fruit, honey and hazelnut notes. On the palate it is warm, well-balanced and very full-bodied. It perfectly goes with white meat, wild meat, porcini mushroom sauce with black truffle.

To serve at a temperature of 10-13°C.

BARBOLANO I.G.T.

Vino ottenuto da uve Montepulciano, Sangiovese e Merlot, accuratamente selezionate, prodotte sulle colline della fascia costiera adriatica. Dopo una lunga macerazione delle uve a temperatura controllata; il vino segue un affinamento di 12 mesi per il 35% in tonneaux e per il 65% in acciaio.

Dal blend che ne segue nasce un vino di colore rosso rubino intenso e dai profumi avvolgenti. In bocca la fusione dei tannini intensi e il tocco di sapidità, che ricorda la vicinanza delle uve al mare, donano a questo vino una tipica eleganza.

E' il compagno ideale della selvaggina, agnello e grandi formaggi.

This wine is obtained from Montepulciano, Sangiovese and Merlot grapes, which are produced on the hills of the Adriatic coast and thoroughly selected. After a long maceration of the grapes at a controlled temperature, a 12 month-long refining occurs in tonneaux (35%) and in steel (65%). What comes out is an intense ruby red wine with an enchanting scent. The fusion between the intense tannins and the savoury touch give this wine its typical elegance. It can be perfectly paired with wild meat, lamb meat and great cheese.



Volo Libero

MARCHE ROSSO I.G.T.
MARCHE BIANCO I.G.T.



BIOLOGICO - Libero dai solfiti

È un progetto nato con l'intenzione di fare **un vino come natura crea** che vi farà riscoprire il gusto tipico e fruttato dell'uva biologica vinificata senza l'aggiunta di solfiti.

ORGANIC - Sulfite-Free

This project was born from the desire to create a wine as nature intended, allowing you to rediscover the authentic, fruit-forward character of organically grown grapes, vinified without the addition of sulfites.





LINEA “I RITRATTI”

Vini che raccontano la terra

Gli animali raccontano il legame tra la vita contadina e la Valdaso, valle antica del Centro Italia fatta di borghi e colline coltivate. Nel sud delle Marche, tra i monti Sibillini e il mare Adriatico, crescono i nostri vigneti, espressione autentica di questo territorio rurale.

ROSSO PICENO D.O.C.

FALERIO D.O.C.

PECORINO D.O.C.



“THE PORTRAITS” LINE ***Wines that tell the story of our land***

Animals become storytellers of an enduring bond between country life and the Valdaso - an ancient valley in the heart of Italy, shaped by hilltop villages and gently cultivated slopes. In southern Marche, between the majestic Sibillini Mountains and the shimmering Adriatic Sea, our vineyards take root and flourish, offering a pure and authentic expression of this timeless rural landscape.

PASSERINA I.G.T.

PINOT GRIGIO I.G.T.

ROSATO I.G.T.





**NOVANO
FRIZZANTE**




**PASSERINA
SPUMANTE BRUT**



**ROSÉ
SPUMANTE DRY**

A completamento della linea Valdaso, le bollicine trovano la loro naturale espressione. Frizzanti o spumanti, nascono da vigneti che sanno donare basi pure e vocate, trasformate in vini luminosi e armoniosi. Freschi e immediati al sorso, ma capaci di sorprendere per eleganza e persistenza, si distinguono per un'effervescenza fine e delicata, che danza nel calice e accompagna i momenti più felici da celebrare.

Completing the Valdaso wine collection, sparkling wines reveal their most refined expression. Whether delicately sparkling or elegantly spumante, they originate from exceptional vineyards that yield pristine, finely balanced bases, crafted into luminous wines of harmony and distinction. Fresh and precise on the palate, yet unfolding with remarkable elegance and persistence, they are defined by a silky, refined effervescence that shimmers in the glass, elevating and celebrating life's most cherished moments.



La Cantina Valdaso nasce nel 1962 a Montalto delle Marche grazie ad un gruppo di persone lungimiranti che decisero di valorizzare un territorio che aveva conservato negli anni i tratti distintivi di un paesaggio agrario testimone di un antico sapere che il poeta latino Virgilio riconosceva nei “Novalia Culta” i campi sapientemente coltivati.

I 600 ettari di vigneti coltivati dai Soci su oltre 30 comuni nella Valdoso fanno della Cantina un punto di riferimento in ambito agricolo sia nel Piceno che in tutta la Regione Marche: e se la storia e la tradizione sono i riferimenti da perseguire, la ricerca e l’innovazione sono sempre gli obiettivi da raggiungere.

Cantina Valdaso was founded in 1962 in Montalto delle Marche by a group of visionary individuals determined to enhance a territory that, over the centuries, has preserved the distinctive character of its agricultural landscape. This land bears witness to a deep-rooted tradition of cultivation, celebrated by the Latin poet Virgil in his Novalia Culta - fields cultivated with wisdom and care.

Today, the 600 hectares of vineyards cultivated by our member growers across more than 30 municipalities in the Valdoso make Cantina Valdaso a leading presence in agriculture, both in the Piceno area and throughout the Marche region. While history and tradition remain our guiding pillars, research and innovation continue to shape our path toward the future.

Coop. Agricola La Sociale Valdaso S.p.a.

Contrada Maglio, 12

Montalto delle Marche (AP) - Italia

Tel.: +39 0736 828033 - Mobile: +39 331 5763693

cantina@cantinavaldaso.com - www.cantinavaldaso.com