



Azienda Agricola Ferrucci, established in 1932, owns about 15 hectares. The estate is located in the middle-to-high hills of one of the most suitable wine-making areas in the Romagna region. Wine is therefore in the destiny of this land, and its extraordinary production potential has been fully harnessed

over the years thanks to the constantly devoted attention, care and passion of the Ferrucci family. The winery's production project is based on the decision to produce wine exclusively made from its own grapes, to best pursue an on-going and skilled quest for quality. Vines are pruned in order to obtain a limited quantity of grapes. After withering the smaller recently developed bunches are thinned out if necessary, and at harvest-time only the best grapes are used to produce wine. The final result is that each bottle resembles a poem: we discover its colour, we read the aroma, we interpret the taste.



Over the last few years, the winery made considerable investment in research and experimentation activities concerning clone selection and the different types of planting arrangements, in order to increasingly enhance the quality of the grapes by working directly on the vines. Human expertise, coupled with the adoption of high tech machinery and equipment, oversees the whole production cycle, from the vineyard to the cellar. The cellar was converted from a building dating back to the Roman age which is said to have been a horse exchange stable built by order of Caius Gracchus (gens Caia). It still keeps all the fascination and aromas typical of these places harmoniously coexisting with modern technological equipment.



Via Casolana, 3045/2
48014 Castel Bolognese
(RA) - Italy
Tel. +39 0546 651068
Fax +39 0546 651011
www.stefanoferrucci.it
info@stefanoferrucci.it



Se vuoi conoscere un popolo siediti alla sua mensa e bevi il suo vino.
Il vino di Romagna è sincero: mette il brio e lascia la malinconia, ma non tradisce e la sua forza ha un fondo di soavità e di profumo. Così la sua gente.

If you want to get to know a people, sit down at its table and drink its wine. The wine of Romagna is a loyal one: it brings in high spirits and drives out melancholy, but it never betrays and its strength reveals a background of gentleness and aromas, exactly as its people.

Carlo Decroix, 1933



All'Azienda Agricola Ferrucci, nata nel 1932, appartengono circa 15 Ha, in media collina, di una delle zone enologicamente più felici di tutta la Romagna. Predestinata, quindi, al meglio, la terra dei Ferrucci ha potuto esprimere, negli anni, tutte le sue straordinarie potenzialità produttive solo grazie all'attenzione, cura e passione con cui la famiglia vi si è sempre dedicata. Il progetto produttivo si fonda sulla scelta di vinificare esclusivamente uve di propria produzione, così da favorire al meglio una costante ed accurata ricerca della qualità. Le viti sono potate in modo da ottenere una quantità limitata di frutti; alla sfioritura, i grappoli appena formati, se necessario, vengono diradati; durante la vendemmia, solo il meglio del raccolto diventa vino. Ogni bottiglia, alla fine, è come una poesia che si scopre nel colore, si legge nel profumo, si interpreta col gusto. Gli ultimi anni della vita aziendale sono stati caratterizzati da importanti investimenti nella ricerca e sperimentazione delle scelte clonali e dei vari tipi di sestri di impianto, allo scopo di raffinare sempre più, ed all'origine, la qualità delle uve. La competenza degli uomini, con l'ausilio di elevata tecnologia nelle macchine e nelle attrezzature, governa poi l'andamento dell'intero ciclo produttivo, dal campo alla cantina. La cantina, ricavata da una costruzione d'epoca romana che si tramanda fosse una stalla di cambio dei cavalli voluta da Caio Gracco (gens Caia), conserva tutto il fascino ed i profumi tipici di questi ambienti pur convivendo con la moderna dotazione tecnologica.

Ogni anno alla fine della vendemmia, ci sembra di avere scritto l'ultima parola di un altro capitolo della nostra storia. Il lavoro non finisce lì; tanto c'è ancora da fare, lo sappiamo bene. Eppure, quel momento, col suo fardello di significati, fatica, incognite e sorprese, resta il più suggestivo, romantico, intenso rituale che, rinnovandosi, ci emoziona ancora come bambini. Inebriati dagli intensi profumi, ci guardiamo soddisfatti e siamo felici.



CHIARO DELLA SERRA

Colli di Faenza DOC Bianco

Prodotto con uve BIANCHINO FAENTINO e CHARDONNAY scelte e vinificate con pressatura soffice a grappolo intero e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Ha colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, profumo fine delicato fresco e leggermente fumè, sapore secco fragrante morbido. Servire fresco.

Grapes composition: Bianchino Faentino and Chardonnay
Wine-making: whole bunches undergo soft pressing and controlled temperature fermentation with selected yeasts
Colour: straw yellow with pale green highlights
Bouquet: fine, delicately fresh, slightly smoked
Taste: dry, soft, fragrant
Serve cool

MATTINALE

Romagna DOC Trebbiano

Prodotto con uve scelte di TREBBIANO ROMAGNOLO, vinificate con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Ha colore giallo paglierino, profumo delicato di fiori di campo ed erba bagnata, sapore secco e sapido su stoffa leggera. Servire fresco.

Grapes composition: 100% Trebbiano
Wine-making: soft pressing and controlled temperature fermentation with selected yeasts
Colour: straw yellow
Bouquet: delicate, recalling wild flowers and wet grass
Taste: dry and tangy on a light structure
Serve cool



CENTURIONE

Romagna DOC Sangiovese Superiore

Prodotto da uve SANGIOVESE scelte, diraspate e lasciate fermentare a temperatura controllata in presenza di lieviti selezionati in vasche di cemento vetrificato. Ha colore rosso rubino brillante, profumo intenso e persistente di marasca e viola, sapore pieno e asciutto con buon nerbo e stoffa. Servire a temperatura ambiente.

Grapes composition: 100% Sangiovese
Wine-making: grapes are selected, de-stemmed and fermented under controlled temperature with selected yeasts in vitrified concrete vats
Colour: bright ruby red
Bouquet: intense and lingering hints of morello cherry and violet
Taste: full and lean, with a remarkable structure
Serve at room temperature

AURIGA

Romagna DOC Sangiovese

Prodotto da uve SANGIOVESE diraspate e quindi lasciate fermentare a temperatura controllata, in presenza di lieviti selezionati, in vasche di cemento vetrificato. Ha colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso con sentore di viola, sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo. Servire a temperatura ambiente.

Grapes composition: 100% Sangiovese
Wine-making: grapes are de-stemmed and then fermented under controlled temperature with selected yeasts in vitrified concrete vats
Colour: ruby red with violet highlights
Bouquet: vinous recalling the violet
Taste: dry, well-balanced with a slightly bitter aftertaste. Serve cool



DOMUS CAIA

Sangiovese di Romagna DOC Superiore Riserva

Prodotto da uve SANGIOVESE scelte e sottoposte ad appassimento naturale, quindi diraspate e lasciate fermentare a temperatura controllata, in presenza di lieviti selezionati, in prolungata macerazione sulle vinacce in vasche di cemento vetrificato. Il vino fa poi un passaggio di 12 mesi in botti da 500 litri, quindi viene riassemblato prima di subire un lungo affinamento in bottiglia. Ha colore rosso rubino molto scuro, profumo intenso e fitto con sentore di tartufo nero, marasca, prugna cotta e rosa appassita, sapore asciutto, caldo, vellutato, armonico. Servire a temperatura ambiente.

Grapes composition: 100% Sangiovese
Wine-making: grapes are selected and naturally sundried, then de-stemmed and fermented under controlled temperature with selected yeasts, with a long maceration on the lees, in vitrified concrete vats. The wine is aged in 500l barrels for 12 months, then reassembled before undergoing a long bottle ageing
Colour: very dark ruby red. Bouquet: intense and thick, recalling black truffle, morello cherry, cooked plum and withered rose
Taste: dry, warm, velvety, well-balanced
Serve at room temperature

DOMUS AUREA

Albana di Romagna DOCG Passito

Prodotto da uve scelte di ALBANA DELLA SERRA sottoposte ad appassimento naturale appese su telai mobili, quindi vinificate con pressatura soffice e fermentazione in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata in presenza di lieviti selezionati. Ha colore giallo oro lucido con sfumature ambrate, profumo ampio e persistente con sentore di uva passita, miele e frutta matura, sapore delicatamente dolce. Servire fresco.

Grapes composition: 100% Albana
Wine-making: selected grapes are naturally sundried hanging from mobile racks, then undergo soft pressing and temperature controlled fermentation in vitrified concrete vats with selected yeasts
Colour: glossy golden yellow with amber nuances
Bouquet: ample and persistent, recalling raisins, honey and ripe fruit
Taste: delicately sweet. Serve cool



STEFANO FERRUCCI BIANCO

Da uve stramature

Prodotto con uve MALVASIA raccolte acino per acino dopo la metà di gennaio per sfruttare l'effetto di concentrazione del freddo e del gelo, e vinificate a temperatura controllata con lieviti selezionati. Ha colore giallo paglierino, sentore di muffa nobile, frutti tropicali, sapore pieno, leggermente aromatico, di grande eleganza. Servire fresco. Data la particolarità della raccolta che necessita di precise condizioni climatiche autunnali e invernali fredde e poco umide, la produzione di questo vino è garantita solamente nelle annate ottimali.

Grapes composition: 100% Malvasia
Wine-making: selected berries only are picked during 2nd decade of January to exploit the concentration effect of the cold and frost. Then grapes are made into wine under controlled temperature with selected yeasts. Colour: straw yellow. Bouquet: hints of noble rot and tropical fruit. Taste: full, elegant and slightly aromatic. Serve cool.

BOTTALE

Sangiovese di Romagna DOC Superiore Riserva

Prodotto con uve SANGIOVESE scelte e sottoposte ad appassimento naturale, pigiate e lasciate in prolungata macerazione sulle vinacce. Il vino viene posto per 24 mesi in botti grandi quindi affinato per altri 12 mesi in bottiglia. Ha colore rosso rubino su fondo porpora, profumo intenso e avvolgente con sentore di vaniglia, marasca, cassis, sapore asciutto caldo con nerbo saldo e stoffa ricca. Servire a temperatura ambiente.

Grapes composition: 100% Sangiovese
Wine-making: selected grapes are naturally sundried, crushed and macerated for a long time on the lees. Wine is aged in large barrels for 24 months then in bottle for further 12 months. Colour: ruby red on a purple background
Bouquet: intense and enveloping, with hints of vanilla, morello cherry, cassis. Taste: dry, warm, with a remarkably rich structure. Serve at room temperature



Every year, when the harvest is over, we have the feeling that we have just added the last word in yet another chapter of our history. Our work however does not finish here, of course. We are aware that there is a long way still to go. Owing to its array of meanings, demanding labour, unknown factors and surprises, harvest-time is nevertheless the most evocative, romantic, and intense of rituals; and when it returns each year, it is still able to move us like children. Intoxicated by intense aromas, we look at each other with satisfaction and we feel happy.