



Fattoria Mancini es una bodega familiar fundada en 1861.

La producción se basa en unas 20 hectáreas de viñedo situadas en el parque natural del Monte San Bartolo, en el extremo norte de la región de Marche. los viñedos están cerca de la espectacular Costa Alta di Focara, un promontorio que domina el mar Adriático a pocos kilómetros de las puertas de Pesaro. Aquí el microclima frío de esta franja de costa orientada al norte y el suelo de arenisca calcárea hacen posible obtener vinos muy longevos, con gran equilibrio entre estructura, profundidad, frescura y elegancia.

La vid principal de la empresa es la Pinot Noir, introducida en la zona a principios del siglo XIX por la administración napoleónica y conservada por los Mancini durante cinco generaciones de enólogos. Después de dos siglos de evolución y adaptación, este Pinot Noir en particular ahora puede considerarse legítimamente una vid local.

En Fattoria Mancini también se cultivan Sangiovese, Ancellotta y Albanella, uvas blancas típicas de Pesaro.

Situada en el corazón de un parque natural, la empresa se ha centrado en la viticultura ecosostenible. Para eliminar el uso de herbicidas químicos, todos los nuevos viñedos se han diseñado para el control del suelo exclusivamente mecánico, mientras que la fertilización se realiza con estiércol local.

La bodega sólo elabora vino a partir de sus propias uvas.