





"Siamo agricoltori
per esperienza,
dedizione
e missione."

L'AZIENDA

Tra Umbria e Toscana, nelle colline che abbracciano il Lago Trasimeno e il Lago di Chiusi, nel comune di Castiglione del Lago, nasce Madrevite.

Tre generazioni di produttori di vino che si tramandano l'immutato e profondo legame tra l'uomo e la natura.

Madrevite viene fondata nel 2003, quando Nicola inizia a restaurare l'azienda di famiglia e decide di reimpiantare parte dei vecchi vi-

gneti del nonno Zino, risalenti al 1978. Prende così il via il Suo nuovo progetto:

"Le mie radici culturali sono tenacemente aggrappate alla terra: sono vignaiolo da sempre. Nella mia famiglia la tradizione vitivinicola racconta una storia senza tempo che parla di saggezza, costanza, collaborazione, scrupolosità e fiducia (perché non sempre il raccolto corrisponde alle aspettative e questo un contadino lo sa bene).

Io, con il nuovo millennio, ho voluto scrivere un altro capitolo di questa storia, facendo tesoro del bagaglio di conoscenze che mi sono state trasmesse.

Siamo agricoltori per esperienza, dedizione e missione."

L'azienda, come quasi tutte le proprietà contadine di una volta, nasce come agricoltura di sostentamento; per questo motivo incorpora non solo terreni vitati, ma anche oliveti e terreni seminativi per la produzione di cereali e legumi.

"Essere un'azienda biologica, oggi per me significa fare un atto d'amore, credere in un approccio etico e sostenibile, per noi e per chi verrà dopo di noi".

Ad oggi Madrevite è composta da circa 60 ettari di terreno - di cui 11 vitati - che si estendono su tre diverse colline del Trasimeno: "È il territorio nel quale sono nato e che voglio continuare a valorizzare".



PERCHÈ MADREVITE

La Madrevite è un antico arnese usato in cantina dai vignaioli umbri di un tempo per fissare l'uscio alle botti colme di vino. Simboleggia il legame tra il passato e le tradizioni che, unite alle moderne pratiche agronomiche e di cantina, costituisce la vera essenza della nostra produzione vinicola.

L'azienda si trova a Vaiano, nel comune di Castiglione del Lago, in provincia di Perugia, nella zona della denominazione di origine controllata "Trasimeno": un territorio di grande fascino, con panorami incredibili e una natura rigogliosa.

I protagonisti della nuova avventura di Nicola - intorno ai quali si snoda l'azienda e la sua produzione - sono il Gamay del Trasimeno, il Trebbiano Spoletino, il Grechetto, il Sangiovese ed il Syrah: veri interpreti di un patrimonio inestimabile fortemente identitario.

"I miei esperimenti pionieristici sono iniziati nel 2008. Vinifico in purezza per svelare tutte le qualità intrinseche del vitigno e far sentire la complessità del territorio che lo ospita, e che forma con lui una cosa sola".

Madrevite è oggi una cantina completamente ristrutturata. Qui la mano dell'uomo è impegnata in un'opera meticolosa, volta alla conservazione e

all'esaltazione di ciò che la natura regala. Una sfida quotidiana ed una passione indissolubile per il lavoro: sono questi gli unici segreti che ci permettono anno dopo anno di produrre vini personali, complessi e fortemente radicati al territorio.

La sostenibilità ambientale ed economica è il principio che ispira e governa tutta l'attività dell'azienda: ogni sforzo mira a ottenere e conservare un prodotto sano e di qualità e ad esaltare senza interventi traumatici o artificiosi ciò che la natura regala, e tutto questo lo si ottiene migliorando la fertilità del suolo, aumentando la biodiversità ambientale ed eliminando la chimica per la gestione di parassiti e infestanti.

La cantina, che si affaccia sui vigneti, ospita una sala di fermentazione e vinificazione con vasche di acciaio provviste di un sistema di controllo della temperatura. Le fermentazioni avvengono spontaneamente senza l'utilizzo di lieviti aggiunti, per mettere in evidenza il grande lavoro di selezione delle uve con il miglior grado di maturazione e il più integro stato di salute; la macerazione sulle bucce varia a seconda dell'annata e delle esigenze; si prediligono pressature soffici e chiarifiche naturali. Nelle due sale d'invecchiamento si trovano le storiche botti di cemento, quelle grandi di legno, dove i vini affinano

per mesi prima di essere pronti per la degustazione, e le piccole barriques di rovere francese.

Nicola Chiucchiurlo è Madrevite e Madrevite è Nicola Chiucchiurlo.

Questa è la sintesi della totale identificazione tra l'azienda ed il Suo fondatore. Nicola è vignaiolo per vocazione ed appartenente ad una famiglia i cui membri lo sono da tre intere generazioni ed è sempre per vocazione che crede nel Suo territorio e nei Suoi prodotti.

"I miei sono vini che rispettano il territorio, il tempo e la tradizione del luogo in cui nascono. L'unicità non è una caratteristica che si decide di ottenere e che ci si affanna a conquistare, piuttosto è il naturale risultato di un lavoro costante e consapevole, teso a preservare ciò che già si possiede. Sono orgoglioso e coraggioso, leale e testardo. E sognatore forse, perché credo nella sinergia tra uomo e natura ed ho una visione di mutualità collettiva, di scambio reciproco e di comune impegno nel lavoro. Credo in un mondo accogliente in cui vivere con la mia famiglia, mia moglie - con cui condivido gioie e difficoltà di questo lavoro - ed in cui crescere i miei figli. La natura fa il primo passo, sta poi a noi sviluppare ciò che di prezioso ha saputo custodire. I miei vini sono sinceri, raccontano l'amore e la dedizione del lavoro di ogni giorno".



TERROIR

Come in un dipinto di Renoir le lussureggianti colline punteggiate da boschi, oliveti e vigneti circondano il lago Trasimeno e digradano dolcemente verso lo specchio d'acqua che ne riflette l'immagine.

In quelle acque, come narra la leggenda, la ninfa Agilla continua a cercare il suo sposo perduto, il principe etrusco Trasimeno, figlio del Dio Tirreno.

La viticoltura di questo territorio, come attestano i numerosi reperti archeologici, ha origini antiche, risalenti al periodo etrusco e romano. Plinio il Vecchio la descrive come un'area particolarmente vocata alla coltivazione della vite ed in grado di dare vini eccellenti.

La conformazione dell'area fa da vo-

lano termico creando un microclima molto particolare che garantisce le condizioni ottimali per lo sviluppo della viticoltura. Gli inverni sono miti, le estati calde e ventilate e le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte assicurano freschezza e longevità al vino.

Il suolo è caratterizzato da sedimenti di colamento lacustre e fluvio-lacustre pleistocenici, costituiti da sabbie e argille con lenti e livelli ciottolosi. I terreni argillosi, prevalenti rispetto a quelli dalla trama più grossolana, sono in grado di imprimere grassezza e lunghezza ai vini prodotti.

I vigneti hanno in media vent'anni e sono situati ad un'altitudine che va dai 280 ai 350 metri s.l.m.

● Siena

● Pienza

● Arezzo

● Cortona

Lago Trasimeno

Castiglione del Lago ●

● Montepulciano

Lago di Montepulciano

◎ MADREVITE

Lago di Chiusi

Chiusi

Perugia ●

TOSCANA

UMBRIA

Orvieto ●

I VITIGNI

I principali vitigni a bacca rossa coltivati sono: Gamay del Trasimeno, Sangiovese, Montepulciano e Syrah, mentre quelli a bacca bianca sono Trebbiano Spoletino e Grechetto. In quest'area affonda le radici una viticoltura dalle caratteristiche precise ed uniche.

GAMAY DEL TRASIMENO

Il Gamay del Trasimeno, una delle uve più importanti dell'Umbria, che qui ha trovato il suo habitat ideale, è il vitigno che più rappresenta l'azienda. Le recenti ricerche ampelografiche sostengono che si tratta dello stesso vitigno che in Sardegna si chiama Cannonau, in Veneto con il nome di Tai Rosso, e in Francia e Spagna rispettivamente come Grenache e Garnacha. Si pensa che il Gamay sia arrivato qui dalla Spagna agli inizi del '600. La seconda ondata di contaminazione è invece avvenuta tra la fine dell'800 e gli inizi del '900 con le due transumanze sarde verso il continente. Quest'uva è caratterizzata da un grappolo di medie dimensioni, con acini dalla buccia molto pruinosa e dal colore blu violetto e della notevole resistenza alla siccità. In Madrevite il Gamay dimora in un piccolo vigneto in cima alla collina, ed è il frutto della grande dedizione del nonno Zino, che negli anni settanta innestò le antiche barbatelle di un vigneto secolare. Quel patrimonio tanto carico di biodiversi-

tà è stato ripropagato e ricostituito, e oggi elargisce uve sapide e croccanti che conferiscono al vino fragranza ed eleganza.

SANGIOVESE, MONTEPULCIANO & SYRAH

Tra le bacche rosse compaiono altri due importanti protagonisti: il Sangiovese e il Montepulciano. Dopo oltre 15 anni di valorizzazione, Madrevita ha individuato a nord di una collina in località Le Capanne il miglior vigneto, quello in grado di dare un Sangiovese austero ed importante, al tempo fresco, equilibrato e di grande piacevolezza.

Il Montepulciano è la varietà che macchiava le mani e tingeva di rosso i filari. Attorno al bosco di famiglia prende forma Vigna Il Macchiolo, che dona un frutto caratterizzato da complessità, pienezza e longevità. Nota di carattere più internazionale è il Syrah, vitigno che agli inizi del nuovo millennio, ha acceso le luci internazionali su Madrevite.

GRECHETTO & TREBBIANO SPOLETINO

Sono da considerarsi gemelli diversi, perché entrambi sono varietà rustiche e generose, espressioni del territorio ma al tempo stesso diversi per il risultato. Il Grechetto rappresenta la tradizione Umbra ed è più delicato, fresco ed immediato. Il Trebbiano Spoletino invece è più strutturato, carico di profumi, dal carattere più netto e dalla grande longevità.



I CLASSICI

I CLASSICI / IL REMINORE



IL REMINORE

UMBRIA - Indicazione Geografica Protetta- BIANCO

VITIGNO

Trebbiano Spoletino

ANNO

2024

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Nord-Ovest - 320 m. s. l. m.

FORMATO

750 ml - 1500 ml

TIPO DI IMPIANTO

Guyot - 5000 ceppi/ha

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

PRODUZIONE MEDIA

90 q/ha

DISPONIBILE

BOTTIGLIE

PRODOTTE

7700

ALCOL

13% VOL.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. Criomacerazione per 36/48 ore sulle bucce, pressatura soffice, chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata di 16 °C.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in acciaio sulle fecce fini. 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Vino dalle tonalità giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso la presenza di frutti bianchi e agrumi è arricchita da raffinate note minerali. "Il Reminore" si presenta fresco, profondo e con spiccata complessità tipica del vitigno.

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche.

I CLASSICI / 'ELVÉ



'ELVÉ

TRASIMENO - Denominazione di Origine Controllata - GRECHETTO

VITIGNO

Grechetto

ANNO

2025

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Est/Sud-Ovest - 280 m. s. l. m.

FORMATO

750 ml

TIPO DI IMPIANTO

Cordone speronato- 5000 ceppi/Ha

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

PRODUZIONE MEDIA

90 q/ha

DISPONIBILE

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. Criomacerazione per 24 ore sulle bucce, pressatura soffice, chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata di 16 °C con successivo affinamento su fecce fini.

BOTTIGLIE

PRODOTTE

7600

ALCOL

12,5% VOL.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio sulle fecce fini. 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE

Vino dalle tonalità giallo paglierino intense. Al naso presenta sentori di frutti bianchi e con accenni di note erbacee. Il vino è profondo e di rara complessità, con spiccata freschezza aromatica.

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche.

I CLASSICI / LA BISBETICA ROSÈ



LA BISBETICA ROSÈ

UMBRIA - Indicazione Geografica Protetta - ROSATO

VITIGNO

Gamay del Trasimeno

ANNO

2025

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Est - 320 m. s. l. m.

FORMATO

750 ml - 1500 ml

TIPO DI IMPIANTO

Guyot - 5000 ceppi/Ha

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

PRODUZIONE MEDIA

90 q/ha

DISPONIBILE

BOTTIGLIE

PRODOTTE

10.000

ALCOL

13% VOL.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. Macerazione pellicolare a freddo per 6/8 ore nelle bucce, pressatura soffice, chiarifica naturale statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata di 16 °C

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Almeno 4 mesi in acciaio o cemento sulle fecce fini. 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE

Vino dal colore cerasuolo brillante, "La Bisbetica" cattura per i profumi floreali, fruttati di lampone, pompelmo rosa e fragola. Al gusto colpisce per la sapidità, la piacevole vena acidula che lo rende intenso e persistente al gusto.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche

I CLASSICI / OPRA



OPRA

TRASIMENO - Denominazione di Origine Controllata
GAMAY del TRASIMENO

VITIGNO

Gamay del Trasimeno

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Ovest - 320 m. s. l. m.

TIPO DI IMPIANTO

Guyot - 5000 ceppi/Ha

PRODUZIONE MEDIA

80 q/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. Il vino nasce con la tecnica del "governo alla Toscana" rivisitata in chiave moderna. La fermentazione spontanea senza l'utilizzo dei lieviti aggiunti viene seguita dalla macerazione sulle bucce che varia a seconda dell'annata.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

10 mesi in cemento. 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivo. L'olfatto è ricco di frutta rossa, prugna e amarene che si fondono con note speziate; al gusto risalta il tipico finale di ciliegia croccante e una trama tannica fine e setosa.

ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene con i primi piatti, carni leggere, pizza e salumi in genere.

ANNO

2024

FORMATO

750 ml - 1500 ml

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

DISPONIBILE

BOTTIGLIE

PRODOTTE

7100

ALCOL

13,5% VOL.

I CLASSICI / GLANIO



GLANIO

TRASIMENO - Denominazione di Origine Controllata - ROSSO

VITIGNO
Sangiovese

ANNO
2024

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE
Sud-Ovest - 320 m. s. l. m. ("Vigna Le Capanne")

FORMATO
750 ml

TIPO DI IMPIANTO
Guyot - 5000 ceppi/Ha

CONFEZIONE
6 bott. / sughero

PRODUZIONE MEDIA
80 q/ha

DISPONIBILE

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE
Raccolta manuale delle uve. Fermentazione per 10 giorni e macerazione sulle bucce che varia a seconda della stagione, pigiatura soffice. Maturazione e affinamento: 12 mesi in cemento. 6 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE
PRODOTTE
5700

MATURAZIONE E AFFINAMENTO
12 mesi in cemento. 6 mesi in bottiglia.

ALCOL
13,5% VOL.

CARATTERISTICHE

Il colore rosso rubino con riflessi violacei è preludio di profumi intensi che ricordano la frutta a bacca rossa, uniti a delicate nuances di pepe. In bocca ha un gusto morbido, equilibrato, con tannini vellutati che lo accompagnano in un lungo finale.

ABBINAMENTI

Primi piatti a pasta lunga, carni rosse e pollame. Perfetto con i piatti tipici della tradizione umbra e lacustre.

I CLASSICI / TIULLA



TIULLA

UMBRIA - Indicazione Geografica Protetta - SYRAH

VITIGNO

Syrah

ANNO

2024

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Ovest - 320 m. s. l. m.

FORMATO

750 ml

TIPO DI IMPIANTO

Cordone speronato - 5000 ceppi/Ha

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

PRODUZIONE MEDIA

80 q/ha

DISPONIBILE

BOTTIGLIE

PRODOTTE

5900

ALCOL

14% VOL.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. La fermentazione spontanea senza l'utilizzo dei lieviti aggiunti viene seguita dalla macerazione sulle bucce che varia a seconda dell'annata.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

10 mesi in cemento. 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE

Vino fresco e fruttato, dal profilo aromatico con note di prugna, bacche di ginepro, tratti floreali e gradevolmente erbacei. In bocca è gustoso, fragrante ed equilibrato, ha buona struttura e notevole concentrazione, abbinata a briosa e piacevole acidità.

ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene con carni leggere o di media cottura, salumi e formaggi di media stagionatura.

A photograph of a vineyard. In the foreground, several tall, weathered wooden stakes are planted in the ground, creating a sense of depth as they recede into the distance. The stakes are light brown with some darker, peeling bark. Between and around the stakes, there are green grapevines with leaves. The ground is dry and brown. In the background, a clear blue sky with a few wispy clouds is visible. The overall lighting suggests it might be late afternoon or early morning, with a warm, golden light.

GLI ICONICI

GLI ICONICI / FUTURA



FUTURA

Vino Spumante di Qualità Brut Nature - (Metodo Ancestrale)

VITIGNO

Trebbiano Spoletino

ANNO

2025

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Nord/Nord-Est - 280 m. s. l. m.

BOTTIGLIE

NUMERATE

1 - 5300

TIPO DI IMPIANTO

Guyot - 5000 ceppi/Ha

FORMATO

750 ml

PRODUZIONE MEDIA

90 q/ha

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. Pressatura diretta dei grappoli, successivamente chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata di 16 °C

DISPONIBILE

ALCOL

12% VOL.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio inox. Minimo 6 mesi in bottiglia con seconda fermentazione primaverile senza sboccatura.

CARATTERISTICHE

Vino dalle tonalità giallo paglierino tenue. Al naso presenta sentori di frutti bianchi e di lievito. Il vino è fresco, profondo e cremoso con perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche.

GLI ICONICI / C'OSA



C'OSA

TRASIMENO - Denominazione di Origine Controllata GAMAY del
TRASIMENO RISERVA

VITIGNO

Gamay del Trasimeno

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Ovest - 320 m. s. l. m.

TIPO DI IMPIANTO

Guyot - 5000 ceppi/Ha

PRODUZIONE MEDIA

50 q/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

A due/tre settimane dalla raccolta delle uve per il rosato si effettua la vendemmia conclusiva dei grappoli rimasti, con una ulteriore selezione manuale. La fermentazione spontanea senza l'utilizzo di lieviti aggiunti viene seguita dalla macerazione sulle bucce che varia a seconda della stagione con un 20% di uve a grappolo intero.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in cemento, 6 mesi in botti rovere di slavonia da 10 hl,
6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino non molto carico. Al naso esprime note floreali, aromi di frutti di bosco, lampone, fragole, ciliegie e nuances speziate e marmellate. Al gusto è elegante con lievi note fruttate, freschezza intensa e una buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene con risotti, carni e preparazioni non particolarmente strutturate ma caratterizzate dalla presenza di elementi grassi.

ANNO

2022

BOTTIGLIE

NUMERATE
1 - 1500

FORMATO

750 ml - 1500 ml

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

DISPONIBILE

ALCOL

14,5% VOL.

GLI ICONICI / CAPOFOCO



CAPOFOCO

UMBRIA - Indicazione Geografica Protetta - ROSSO

VITIGNO

Montepulciano

ANNO

2022

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Est - 320 m. s. l. m. ("Vigna Il Macchiolo")

BOTTIGLIE

NUMERATE

1 - 3500

TIPO DI IMPIANTO

Cordone speronato - 5000ceppi/Ha

FORMATO

750 ml

PRODUZIONE MEDIA

80 q/ha

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. Fermentazione per 10 giorni e macerazione sulle bucce che varia a seconda della stagione, pigiatura soffice.

DISPONIBILE

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

12 mesi in barriques francesi. 12 mesi in bottiglia

ALCOL

15% VOL.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta di veste rubino intenso con decisi e giovanili riflessi violacei che virano verso il granato con l'affinamento. I profumi di piccoli frutti rossi e neri sposano toni balsamici, di vaniglia e di inchiostro. Di grande struttura e profondità, ha un palato vibrante, sapido e dal tannino carezzevole.

ABBINAMENTI

Lunghe cotture, arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

GLI ICONICI / CHE SYRAH SARÀ



CHE SYRAH SARÀ

UMBRIA - Indicazione Geografica Protetta - SYRAH

VITIGNO

Syrah

ANNO

2023

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Ovest - 320 m. s. l. m.

BOTTIGLIE

NUMERATE

1 - 4000

TIPO DI IMPIANTO

Cordone speronato - 5000 ceppi/Ha

FORMATO

750 ml

PRODUZIONE MEDIA

80 q/ha

CONFEZIONE

6 bott. / sughero

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve. Fermentazione per 10 giorni e macerazione sulle bucce che varia a seconda della stagione, pigiatura soffice.

DISPONIBILE

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere di slavonia da 10 hl,
6 mesi di bottiglia

ALCOL

15,5% VOL.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso rubino vivo con riflessi violacei, si presenta con profumi tipici di spezie e piccoli frutti di bosco, il tutto integrato su note boisé di vaniglia e rovere. La bocca è elegante, profonda con tannini vellutati e molto carnosi, sorretti da una fresca vena acida che rende il vino estremamente adatto all'abbinamento gastronomico.

ABBINAMENTI

Medie cotture, arrostiti di carne, selvaggina da piuma e formaggi semi stagionati a pasta dura.



NOT ONLY WINE

NOT ONLY WINE / OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA

AREA DI PRODUZIONE

Vaiano - Castiglione del Lago - Lago Trasimeno

ALTITUDINE

320mt s.l.m.

CULTIVAR

Dolce Agogia, Frantoio, Leccino, Moraiolo

RACCOLTA E LAVORAZIONE

Le olive vengono raccolte a mano durante un periodo che varia da Ottobre a Novembre. Per ottenere un olio di alta qualità, le olive raccolte a mano nel momento migliore della loro maturazione, vengono portate nell'arco delle 24 ore dalla raccolta al Mulino per la molitura. La molitura segue il tradizionale processo "a freddo", al fine di preservare la caratteristiche qualitative migliori.

RACCOLTA

2025

FORMATO

250 ml - 500 ml

11-31-51

CONFEZIONE

6 bott. da 500 ml

12 bott. da 250 ml

DISPONIBILE

NOT ONLY WINE / FAGIOLINA DEL TRASIMENO



FAGIOLINA DEL TRASIMENO



AREA DI PRODUZIONE

Vaiano - Castiglione del Lago - Lago Trasimeno

RACCOLTA

2024

ALTITUDINE

320mt s.l.m.

FORMATO

250 gr - 500 gr

CULTIVAR

Fagiolina del Trasimeno (Vigna Unguiculata)

DISPONIBILE

RACCOLTA E LAVORAZIONE

La Fagiolina del Trasimeno (il cui nome scientifico è Vigna Unguiculata) è un legume dalle origini antichissime; coltivata in Grecia e in Africa, si è diffusa nei territori del lago Trasimeno, particolarmente idonei alla sua coltivazione, grazie all'attività commerciale degli Etruschi (500 a.C.). Per secoli ha rappresentato una delle principali fonti proteiche per l'alimentazione delle popolazioni locali; è stata poi abbandonata perché faticosa da coltivare e poco produttiva. Salvata dall'estinzione grazie a fortuite coltivazioni domestiche, negli ultimi anni è stata rilanciata dall'assiduo e appassionato lavoro di alcuni giovani agricoltori. I terreni umidi e il particolare clima di questi luoghi sono le condizioni ideali per ottenere un prodotto unico di eccellente qualità. Dal 2000 la Fagiolina del Trasimeno è stata inserita tra i Presidi Slow Food. Madrevite ne coltiva una piccola quantità, eseguendo tutte le lavorazioni, dal campo alla vendita completamente a mano. Madrevite può vantare la produzione della Fagiolina del Trasimeno oramai da anni ed ha avuto, anche quest'anno, il riconoscimento di uniformità qualitativa ed organolettica da Slow Food, per questo troverete il marchio dei "Presidi Slow Food" nelle confezioni di Fagiolina del Trasimeno prodotte da Madrevite.

La Fagiolina si raccoglie manualmente da luglio ad ottobre, nelle prime ore della mattina e dopo l'essiccazione viene commercializzata.

La Fagiolina si caratterizza per avere i semi di vari colori e screziature. In alcuni casi è presente anche un occhio. Ha una buccia sottile ed un sapore intenso e delicato.

NOT ONLY WINE / CECE BIANCO



CECE BIANCO

AREA DI PRODUZIONE

Vaiano - Castiglione del Lago - Lago Trasimeno

ALTITUDINE

320mt s.l.m.

CULTIVAR

Cece (Cicer arietinum L.)

RACCOLTA

2024

FORMATO

500 gr

DISPONIBILE

RACCOLTA E LAVORAZIONE

Il cece è una pianta erbacea della famiglia delle Fabaceae. I semi di questa pianta sono i ceci, legumi ampiamente usati nell'alimentazione umana che rappresentano un'ottima fonte proteica.

L'Azienda coltiva circa 1 ettaro di Ceci. I semi, scelti e conservati dal produttore, si interrano in primavera. Le erbe infestanti, che crescono ad inizio coltura, sono rimosse con interventi manuali e in seguito vengono soffocate dal forte sviluppo vegetativo del Cece.

I Ceci vengono raccolti tramite trebbiatura, nel mese di luglio, dopo la raccolta i Ceci vengono scelti e riposti in congelatore per alcuni giorni prima di essere commercializzati, per abbattere gli insetti che possono generarsi durante la conservazione.

NOT ONLY WINE / CREMA DI CECI

CREMA DI CECI

AREA DI PRODUZIONE

Vaiano - Castiglione del Lago - Lago Trasimeno

RACCOLTA

2024

ALTITUDINE

320mt s.l.m.

FORMATO

187 gr

CULTIVAR

Cece (*Cicer arietinum* L.)

DISPONIBILE

RACCOLTA E LAVORAZIONE

La crema di ceci è il risultato della lavorazione di legumi di prima scelta, coltivati in biodiversità e lavorati in modo da preservare intatte tutte le proprietà nutritive e il sapore genuino delle materie prime.

Cotti con cipolla, aglio, rosmarino e olio evo, hanno un sapore gradevole. L'aggiunta di succo di limone naturale, oltre a donare una piacevole freschezza, fa in modo che non vengano aggiunti conservanti.

Ideale per essere spalmata al naturale su crostini di pane per un aperitivo sfizioso, si può utilizzare anche come condimento per primi piatti.



NOT ONLY WINE / CREMA DI CECE NERO

CREMA DI CECE NERO

AREA DI PRODUZIONE

Vaiano - Castiglione del Lago - Lago Trasimeno

RACCOLTA

2024

ALTITUDINE

320mt s.l.m.

FORMATO

187 gr

CULTIVAR

Cece (Cicer arietinum L.)

DISPONIBILE

RACCOLTA E LAVORAZIONE

La crema di cece nero è il risultato della lavorazione di legumi di prima scelta coltivati in biodiversità e lavorati in modo da preservare intatte tutte le proprietà nutritive e il sapore genuino delle materie prime.

Cotti con cipolla, aglio, rosmarino e olio evo, hanno un sapore gradevole. L'aggiunta di succo di limone naturale, oltre a donare una piacevole freschezza, fa in modo che non vengano aggiunti conservanti.

Ideale per essere spalmata al naturale su crostini di pane per un aperitivo sfizioso.













Nicola Chiucchiurlo e Madrevite
sono la sintesi perfetta tra il rispetto assoluto
della tradizione agricola territoriale
e l'intuizione che la rende contemporanea.

