



*Andrea Felici*



La nostra azienda  
si trova nella  
Marche, nella  
parte centrale  
dell'Italia.  
La sede della  
cantina è nel  
comune di Apiro,  
nel cuore delle  
terre del  
Verdicchio.





Apiro, Vigneti del lago.



Apiro, Vigneti del bosco.

Apiro, Vigneti del lago.



Siamo una piccola, azienda a conduzione familiare. Seguiamo meticolosamente ogni fase del lavoro in vigna e in cantina.

#### **L'azienda**

Tra Apiro e Cupramontana, nel vero cuore delle terre del Verdicchio, da generazioni curiamo le nostre vigne con tutto l'amore del mondo.

Cerchiamo di fare vini veri, che raccontino la nostra splendida terra ed anche un po' di noi, della nostra passione e della testardaggine che ci ha portato a fare tanti sacrifici e qualche rinuncia pur di andare avanti per cercare di trarre sempre il meglio dai nostri dieci ettari di vigneto.

Sembra che ci stiamo riuscendo, finalmente. La critica parla bene di noi ed i nostri vini sono presenti in tanti ristoranti importanti.

Ma la strada è ancora lunga, lo sappiamo. E per questo continuiamo a fare ogni anno un piccolo passo in avanti, perché è il Verdicchio, il più grande vitigno bianco del mondo, che ce lo impone.





Quarta generazione di vignaioli.  
Oggi: Leopardo Felici, il figlio di Andrea.





## **Filosofia**

È la vigna il cuore di tutto. Ci fa dannare e gioire, ma è là dentro che passiamo buona parte del nostro tempo. Cerchiamo di assecondarla, di far venir fuori la sua personalità, senza stress inutili. Per questo, ogni anno, cerchiamo di avere la giusta produzione, evitando esagerati abbassamenti delle rese. Raccogliamo rigorosamente a mano, in piccole cassette, e vinifichiamo nel giro di poche ore.

Produciamo solo due vini un Cru e una Cuvee. Il Cantico della Figura è il nostro Cru e proviene dall'omonimo vigneto, uno dei più importanti dell'azienda. Mentre la nostra Cuvée Andrea Felici è l'assemblaggio dei diversi vigneti dell'azienda. Facciamo maturare i vini in contenitori di cemento vetrificato ed acciaio, per un periodo molto superiore a quello previsto dal disciplinare.

Il nostro obiettivo è presentare vini di alta qualità con caratteristiche di longevità, tipicità e personalità, che portino il consumatore all'attenzione sensoriale e alla riflessione, ripagandolo non solo col piacere, ma anche con l'emozione. Come risultato: vini splendidi da bere subito, ma altrettanto straordinari se aperti dopo qualche anno, quando il percorso evolutivo avrà raggiunto il suo apice.

Spendiamo una  
considerevole  
porzione della  
nostra vita nel  
vigneto. Cerchiamo  
di rispettare le sue  
richieste per far  
emergere la sua  
personalità.





Non ci sono regole fisse, perchè tutto dipende dalla natura e dalle esigenze del vigneto.  
Il nostro volere è quello di preservare l'ecosistema e la biodiversità, per mantenere un equilibrio naturale (omeostasi).



Il terreno  
argillo calcareo  
dona complessità  
e caratterizza  
eleganza e mineralità.

#### **Il territorio**

Il Verdicchio sa dare il meglio di sé solo nelle Marche, tra l'Adriatico e l'Appennino, in valli ora strette, ora dolci, sempre percorse da correnti d'aria, ad altezze sul mare anche considerevoli, con straordinarie escursioni termiche.

Il territorio di Apiro ne rappresenta la massima espressione, su una collina ai piedi del Monte San Vicino (m1479), ad un'altitudine di 516 m/slm, con poco più di 1500 anime.

Il panorama è magnifico, con una verde vallata dalle sponde molto inclinate, ricoperte da splendide macchie di bosco e vigneto, cesellata dalle alte cime del Gran Sasso e della Maiella che si stagliano verso l'orizzonte, a sud, e dalla vetta del Monte Catria, a nord. Il clima è caldo e temperato con una piovosità significativa durante tutto l'anno. La temperatura media è circa di 13 gradi e il valore medio annuale di piovosità è di 860 ml. con continue correnti d'aria tutto l'anno e poderose escursioni termiche estive ed autunnali.



Apiro, Vigneto del bosco.





Apiro ha uno dei più alti microclimi della zona: fresche brezze dal mare (Adriatico) e dalla montagna (Appennino), con escursioni termiche giornaliere favorevoli.

### **Il vitigno**

Il Verdicchio, il Re dei Bianchi, il Rosso travestito da Bianco. Le sue origini si perdono nei secoli, ma convergono poi nell'unica terra nella quale riesce a dare sempre il meglio di sé. È un vitigno forte, vigoroso, con una maturazione abbastanza tardiva, amante delle posizioni collinari ben esposte e dei suoli argilloso-calcarei, meglio se non molto siccitosi.

Ha un'ottima capacità di sintesi zuccherina e un buon mantenimento dell'acidità, anche nelle annate molto calde, grazie all'andamento della maturazione, che è sempre lento e progressivo.

È riconoscibile come pochi, con i suoi toni verdi ed i profumi a volte quasi salmastri, con le potenti note minerali ed i suoi fondi ammandorlati, con una rara capacità di sostenere con grandi risultati anche lunghi affinamenti in bottiglia.

Elevata acidità, per grandi vini bianchi da invecchiamento.





Apiro, Vigneti del lago.



Apiro, Vigna il Cantico della Figura.



Vendemmia a mano a cassette.



Apiro, Vigneti del lago.



Apiro, Vigneti del bosco.



Compost manure





I Vini



**Classico superiore Andrea Felici - Verdicchio dei Castelli di Jesi**  
Un Cuvée di vigne giovani e vigne più vecchie.



**Vigna Il Cantico della Figura - Castelli di Jesi Verdicchio riserva classico**  
CRU Vigna “Il Cantico della Figura”, vigne vecchie di oltre 50 anni.

Il vino è l'espressione più pura del vigneto.

*Leopardo Felici*

Azienda Agricola **Andrea Felici**

Contrada S. Isidoro 28 / 62021 Apiro (MC)  
Ph. +39 0733 611431 / [leo@andreafelici.it](mailto:leo@andreafelici.it)