

FATTORIA  
*Terre del Marchesato*  
- VITICOLTORE MAURIZIO FUSELLI -

## STORIA

È il 1954, quando Emilio Fuselli, colono marchigiano, acquista un appezzamento di terreno dal marchese Incisa della Rocchetta: la produzione è essenzialmente agricola, ma vengono impiantati i primi vigneti. Dopo di lui, il figlio Aldo – assieme ai propri figli, Maurizio e Giancarlo – prosegue l'ampliamento dell'attività, con l'introduzione della produzione di olio; ma è Maurizio che definitivamente trasforma la destinazione dell'azienda, impiantandovi soltanto viti. La grande passione per la produzione di vini e l'alta formazione già precedentemente maturata sul campo, permettono a Maurizio di affinare le proprie capacità e portano alla prima vendemmia del 2003 e alla costruzione della cantina: piccola, ma innovativa e funzionale, pensata per unire alla genuina tradizione ogni più avanzata tecnica di vinificazione.

## FILOSOFIA

E' difficile spiegare con parole la passione che abbiamo per questo lavoro, pertanto ci permettiamo di riportare a seguito un articolo della guida L'Espresso 2008:  
"Senza tornare indietro alla preistoria dei vini bolgheresi, è sufficiente per chi ne conserva, bontà Sua ancora una copia, verificare quante aziende erano recensite nel territorio suddetto nelle nostre prime edizioni. La differenza con i dati attuali crediamo sia significativa, soprattutto se si considera che noi ne selezioniamo solo una parte. Insomma la proliferazione di nuovi vigneti e nuove entità produttive è stata a Bolgheri davvero dirimpente, con progetti spesso tanto ambiziosi quanto velleitari. Terre del Marchesato si impone invece tra le nuove realtà concretamente propositive sul piano qualitativo. Ottimo è il Syrah Marchesale, buoni e ben curati i vini di base."

*L'ESPRESSO – I Vini d'Italia 2008 – pag. 505/506*

## VIGNETO

Un investimento di piante per ettaro alto in maniera da poter ottenere una quantità giusta di uva con la massima qualità.

Un vigneto impiantato ad una distanza tale che l'aria possa circolare per il miglior beneficio della maturazione delle uve e per diminuire al massimo i trattamenti antiparassitari.

## TERRENO

profondo con equa mescola tra argilla medio impasto e scheletro (alcalino), ottimo per i nostri uvaggi.

## CLIMA

Perfetto!: durante il giorno le uve godono della brezza marina e durante la notte la temperatura viene riequilibrata dall'escursione termica, grazie alle colline retrostanti.

## CANTINA

il CUORE dell'azienda, all'interno di essa si sviluppano i vini di TERRE DEL MARCHESATO. Costruita nel 2000 la cantina piccola nelle dimensioni si avvale di tecnologie all'avanguardia che unite alle tradizioni locali permettono il massimo controllo e la miglior lavorazione dalla vendemmia fino all'imbottigliamento.



FATTORIA  
*Terre del Marchesato*  
- VITICOLTORE MAURIZIO FUSELLI -

All'interno della cantina di Vinificazione vengono utilizzati principalmente serbatoi troncoconici per favorire il lavoro di follatura che viene fatto durante la vendemmia. I tini hanno tutti il controllo della temperatura autonoma l'uno dall'altro.

La barriera riceve barrique di rovere rigorosamente Francese dove all'interno affinano la loro struttura: Emilio Primo, Tarabuso e Marchesale. Un'ambiente dalla temperatura sempre controllata permette la giusta crescita dei nostri vini.

### COMMERCIALIZZAZIONE

FATTORIA TERRE DEL MARCHESATO è una azienda giovane e dinamica che negli ultimi anni è riuscita ad emergere nel panorama vinicolo Bolgherese affermandosi sia in Italia che all'estero, consolidando il proprio nome e il proprio mercato grazie alla qualità dei prodotti e ad una corretta impostazione di marketing, rivolta sia al consumatore finale che ai propri collaboratori.

### COLLABORATORI

L'azienda si avvale della collaborazione dell'enologo Fabrizio Moltard che dalla prima vendemmia segue la crescita e la maturazione dei vini con grande passione e con la grande professionalità che lo contraddistingue.

La stima e l'amicizia che lo lega con la famiglia Fuselli sono gli ingredienti che portano ad una intesa perfetta nel perseguire gli obiettivi aziendali con standard qualitativi sempre in crescita.

### PRODOTTI

**VINI** - La Fattoria produce 3 vini rossi, ottenuti da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot uvaggi che in Bolgheri raggiungono la massima espressione. Emilio Primo Rosso, Tarabuso, Marchesale Syrah.

Oltre ai vini rossi l'azienda produce due vini bianchi, ottenuti da uve di Vermentino attentamente selezionate ed elaborate: Emilio Primo Vermentino e Papeo si differenziano tra loro per la struttura e la vinificazione. Completa la gamma un rosato.

**DISTILLATI** - Dalle nostre vinacce otteniamo 3 distillati: grappa bianca ottenuta con vinacce di Emilio Primo, grappa riserva ottenuta con vinacce di Tarabuso e il primo BRANDY di Bolgheri.

Per ulteriori informazioni o appuntamenti

Tel. +39 0565 749752

[info@fattoriaterredelmarchesato.it](mailto:info@fattoriaterredelmarchesato.it)

