



PODERE

Laila



Solo attraverso il rispetto del territorio e la passione degli uomini si ottengono grandi risultati. È questa la filosofia di Podere Laila, che si concretizza, durante il processo produttivo, innanzi tutto attraverso la cura dei vigneti. Il lavoro è al servizio dei cicli della natura e della vite al fine di produrre vini che siano *in primis* espressione del carattere del territorio.

L'azienda si trova nel Comune di Corinaldo, a 20 Km dal mare, immersa nel tipico paesaggio collinare marchigiano in prossimità degli Appennini. Qui si coltivano trenta ettari di vigna, per metà uve bianche e per metà uve rosse. I principali vitigni sono quelli autoctoni tipici della provincia di Ancona: Verdicchio e Montepulciano ai quali si affiancano il Sangiovese, il Sauvignon blanc e il Merlot. L'azienda possiede inoltre tre ettari di vigna ad Ancona, in cui si coltiva il Montepulciano per produrre il Rosso Conero.

La cantina, ubicata a Mondavio, a pochi chilometri da Corinaldo, si avvale delle più innovative tecnologie di vinificazione a servizio della tradizione.



Only respect for the soil and the passion of people can achieve great results. This is the company philosophy of Podere Laila, which is achieved first of all, through the care of the vines. Work is carried out in line with natural life cycles, and the result is a range of wines that can fully express the character of the area.

The wine is grown in the municipality of Corinaldo, 20 km from the sea, immersed in the typical hilly landscape of the Marche, close to the Apennines. This is where 30 hectares of vineyards are cultivated, half with white and half with red grape. The main types of vine are native and typical to the province of Ancona: Verdicchio and Montepulciano, together with Sangiovese, Sauvignon blanc and Merlot. The company also has three hectares in Ancona, where it grows the Montepulciano grapes used for its Rosso Conero wine.

The winery itself is located in Mondavio, just a few kilometres away from Corinaldo, and it uses the very latest, cutting-edge wine-making techniques but following traditional methods.



BIANCOPERLA

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: nord-est

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Vitigno: Verdicchio 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2004, in parte 2005

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,8 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per circa 10/15 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 150 m above sea level

Exposure: north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety: 100% Verdicchio

Year of planting:

part in 2004 and part in 2005

Vine training system: Espalier

Pruning Type: single Guyot

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.8 kg

Harvest: manual

Vinification: fermentation with maceration in stainless steel vats for 10-15 days at controlled temperature

Maturation: in stainless steel vats for 3 months, followed by bottle-ageing.



NEROSCURO

Rosso Piceno

DOC

Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 250 m s.l.m.

Esposizione: est, sud-est

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 80%
- Sangiovese 20%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2001, in parte 2002

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

cordone speronato bilaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,3 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 250 m above sea level

Exposure: east, south-east

Soil type: lime-clay

Grape variety: 80% Montepulciano
- 20% Sangiovese

Year of planting:

part in 2001 and part in 2002

Vine training system: Espalier

Pruning Type: bilateral spur cordon

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.3 kg

Harvest: manual

Vinification: fermentation with maceration in stainless steel vats for 10 days at controlled temperature of 25°C

Maturation: in stainless steel vats for 4 months, followed by bottle-ageing.



VERDEORO

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: est

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Vitigno: Verdicchio 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte alla fine degli anni '60,
in parte nel 2005

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: in parte Guyot bi-
laterale, in parte Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: in parte 1300
piante, in parte 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,5 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione a tempe-
ratura controllata in serbatoi in acciaio
inox per una durata di circa 15 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio
inox per 6 mesi e successivo
affinamento in bottiglia.

Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 200 m above sea level

Exposure: east

Soil type: lime-clay

Grape variety: 100% Verdicchio

Year of planting: part at the end of
1960s and part in 2005

Vine training system: Espalier

Pruning Type: partly double Guyot
and partly single Guyot

Density per hectare: partly 1300
vines and partly 6000 vines

Average yield per vine: 1.5 kg

Harvest: manual

Vinification: fermentation in
stainless steel vats for 15 days at
controlled temperature

Maturation: in stainless steel vats
for 6 months, followed by
bottle-ageing.



ROSSOMORO

Rosso Conero

DOC

Zona di produzione:

Ancona - Marche

Territorio: collinare a 1 Km dal mare

Altitudine: 80 m s.l.m.

Esposizione: est, nord-est

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2004

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: in parte Guyot bilaterale, in parte Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,3 kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:

Ancona - Marches

Territory: hilly, 1 km from the sea

Altitude: 80 m above sea level

Exposure: east, north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety:

100% Montepulciano

Year of planting: part in 2004

Vine training system: Espalier

Pruning Type: partly double Guyot and partly single Guyot

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.3 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with maceration in stainless steel vats at controlled temperature of 25°C for 10 days

Maturation: in stainless steel vats for 6 months, followed by bottle-ageing.



Laila Libenzi

Azienda Agricola di Chiara Refe

Cantina: via San Filippo sul Cesano, 27

61040 Mondavio (PU) - Italia

Vigneto: Strada Santa Liberata 16,

60013 Corinaldo (AN) - Italia

Tel. e Fax +39 0721 979 353

info@poderelaila.it

www.poderelaila.it