

# Palazzo Censi Buffarini

Viticoltori in Ostra dal 1869



## Palazzo Censi Buffarini

Viticoltori in Ostra dal 1869



## La Storia

L'Azienda Vinicola Palazzo Censi Buffarini nacque nel 1869 con Raffaele Censi Buffarini che grazie alla produzione di Rosso Conero, Rosso Piceno e Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, la condusse al conseguimento di diversi premi nei concorsi regionali e nazionali. La fotografia che potete osservare qui di seguito, è un documento risalente al 1924. Questi vini non venivano imbottigliati e commercializzati dall'azienda, ma erano ceduti "sfusi" alle cantine vicine.



Verso la fine degli anni Novanta, fu presa la decisione di imbottigliare e commercializzare i Vini con la nostra etichetta, Palazzo Censi Buffarini, che prese il nome dal Palazzo gentilizio appartenuto alla famiglia e che ancora oggi porta questo nome. I vitigni vennero reimpiantati da nuovi e si scelse un altro vitigno autoctono, il Lacrima di Morro d'Alba DOC, mantenendo comunque, anche la produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, anch'esso vitigno autoctono di grande tradizione.

Con il passare degli anni abbiamo voluto ampliare la gamma di prodotti, introducendo inizialmente una riserva, il Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC; la sua particolarità è un affinamento in botte di acciaio inox per un anno che conferisce al vino un ottimo invecchiamento oltre che un gradazione superiore.

Secondariamente ci siamo concentrati sulla spumantizzazione delle uve del Verdicchio, per dare al consumatore, la possibilità di ritrovare dentro ad un flute del nostro spumante, i profumi intensi e gli aromi caratteristici di questo vitigno.

I nostri vini





Palazzo Censi Buffarini  
Viticoltori in Ostra dal 1869

## Lacrima di Morro d'Alba Superiore D.O.C.

Nasce in un ristretto territorio in provincia di Ancona, a nord del fiume Esino e riguarda, in tutto o in parte, sei comuni: Morro d'Alba, da cui prende il nome, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia. Sono esclusi i fondo valle e i versanti delle colline di Senigallia prospicienti il mare. A tavola si abbina piacevolmente a cibi succulenti, aromatici anche a tendenza dolce. Si accosta bene ai primi piatti di pasta ripiena e primi conditi con salse rosse. Ottimo con l'agnello alla brace.

### CARATTERISTICHE

#### Vitigno

Si ottiene dalle uve del vitigno autoctono Lacrima. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, autorizzati come Montepulciano e Merlot, soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

#### Aspetto

Colore rosso rubino intenso.

#### Profumo e Gusto

Ha un odore intenso, persistente e fruttato. Ricorda frutti rossi anche di bosco.

Asciutto, sapido e morbido, è un vino tannico e ricco di corpo.

#### Gradazione alcolica

La gradazione alcolica minima prevista dal disciplinare è 14% vol.

#### Età ottimale

La scelta vendemmiale prevede un anno di affinamento in cantina.

#### Calice e servizio

Calice di media ampiezza a tendenza sferica, incolore, liscio, sottilissimo, a stelo lungo decisamente rastremato al bordo.

Il corpo del vino richiede una temperatura di servizio non inferiore a 18°C.





Palazzo Censi Buffarini  
Viticoltori in Ostra dal 1869

## Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.

Prodotto nel ristretto territorio da cui nasce il Superiore, si caratterizza per la delicata e piacevole struttura, che consente abbinamenti con primi piatti a salsa rossa e ragù, con salumi, con antipasti di pesce azzurro marinato o in carpione con lo stesso vino, con secondi piatti di carni bianche.

### CARATTERISTICHE

#### Vitigno

Si ottiene dalle uve del vitigno autoctono Lacrima. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, autorizzati come Montepulciano e Merlot, soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

#### Aspetto

Colore rosso rubino carico, con sfumature violacee nel primo periodo.

#### Profumo e Gusto

Ha un odore gradevole, intenso, persistente e fruttato; ricorda frutti rossi anche di bosco. Il sapore gradevole, asciutto, sapido e morbido è molto caratteristico.

#### Gradazione alcolica

La gradazione minima prevista dai disciplinare è 11% vol.

#### Età ottimale

La tendenza è di berlo giovane, fino a quando il profumo e il sapore caratteristico sono più vivaci. Può essere anche moderatamente invecchiato per due o tre anni. In questo caso, profumo e sapore prendono sensazioni floreali di ginestra, corbezzolo, erica e mirtillo. Ottimo vino anche da fine pasto.

#### Calice e servizio

Calice di media ampiezza a tendenza sferica, incolore, liscio, sottilissimo, a stelo lungo. Un calice più rastremato al bordo

per un vino più maturo. La morbidezza del vino consente il servizio attorno a 15°C. È necessaria una temperatura superiore (16°-18°) per un vino più tannico e certamente per quel vino il cui corpo ha raggiunto una maturazione di due o tre anni.





Palazzo Censi Buffarini

Viticoltori in Ostra dal 1869

## Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.C.

Prodotto nel comprensorio comprendente le colline al centro della provincia di Ancona e in minima parte i territori delimitati nella provincia di Macerata, si avvale della menzione Classico perché prodotto nella zona originaria più antica, i castelli di Jesi. Tutti i piatti della cucina mediterranea trovano soddisfazione nell'accostamento con questo bianco: carni bianche, carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. È ottimo con i piatti a base di pesce.



### CARATTERISTICHE

#### **Vitigno**

Si ottiene dalle uve del vitigno Verdicchio.

#### **Aspetto**

Colore giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdi che volgono al dorato con la maturazione.

#### **Profumo e Gusto**

Delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e di fiori, sentore di mandorle amare. Il sapore è asciutto, fine, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

#### **Gradazione alcolica**

La gradazione minima prevista dal disciplinare è 11,5% vol.

#### **Calice e servizio**

Il calice a forma semiovoidale allungato verso il bordo, sottilissimo, incolore, a stelo slanciato, consente di esprimere al meglio i profumi del vino, presenti in gioventù. Va servito ad una temperatura di 10°-12°C. Se gustato come aperitivo la temperatura ottimale è di 8°-10°C.



Palazzo Censi Buffarini  
Viticoltori in Ostra dal 1869

## Sirangò Brut

Il Sirangò nasce dalla spumantizzazione delle uve del Verdicchio in purezza. Si distingue per le note profumate, caratteristiche di questo vitigno e per il suo perlage fine ma persistente. Nasce nel comprensorio comprendente le colline al centro della provincia di Ancona e in minima parte i territori delimitati dalla provincia di Macerata.

### CARATTERISTICHE

#### Vitigno

Si ottiene dalle uve del vitigno Verdicchio in purezza con metodo charmat.

#### Aspetto

Colore giallo paglierino tenue con rapidi riflessi verdognoli. Limpidezza brillante con una briosa spuma bianca.

#### Profumo e Gusto

Secco, ma morbido. Il retrogusto gradevolmente amarognolo, lascia piacevolmente sorpresi dopo aver apprezzato il suo profumo, intenso ma delicato.

#### Gradazione alcolica

La gradazione alcolica prevista è di 12%.

#### Calice e servizio

Si consiglia di servire lo spumante in flûte o anche in una coppa da champagne, preferibilmente ad una temperatura di 8°C. Il Sirangò risulta perfetto per un aperitivo, ma anche come gradevolissimo accompagnamento a tutto pasto.



# Alcune Collaborazioni



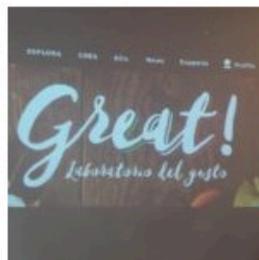


Palazzo Censi Buffarini  
Viticoltori in Ostra dal 1869

# Great! Laboratorio del gusto

19 febbraio 2016

Nel corso della presentazione del progetto di crowdfunding patrocinato dal portale Eppela.com, che ha avuto come protagonista lo chef stellato Cristiano Tomei, la nostra azienda ha accompagnato le portate dell'estroso coprotagonista del programma "Il re della Griglia" e proprietario del celebre Ristorante l'Imbutto di Lucca. Per l'occasione abbiamo presentato durante la conferenza stampa il fragrante Verdicchio dei Castelli di Jesi, la fruttata Lacrima di Morro d'Alba e l'intensa Lacrima di Morro d'Alba Superiore dai tannini ben intessuti, gusto ampio e caldo.



[www.citylightsnews.com/read/great-laboratorio-del-gusto-ed-eppela-piattaforma-di-crowdfunding](http://www.citylightsnews.com/read/great-laboratorio-del-gusto-ed-eppela-piattaforma-di-crowdfunding)

[www.gamberorosso.it/it/news/1024000-great-con-cristiano-tomei-il-crowdfunding-di-eppela-dedicato-alle-idee-del-food](http://www.gamberorosso.it/it/news/1024000-great-con-cristiano-tomei-il-crowdfunding-di-eppela-dedicato-alle-idee-del-food)



Palazzo Censi Buffarini  
Viticoltori in Ostra dal 1869

# Amref Flying Doctors, Principato di Monaco

17 ottobre 2015

L'azienda ha partecipato in qualità di sponsor all'esclusiva serata di beneficenza organizzata da Amref nel Principato di Monaco. Per l'occasione abbiamo messo a disposizione degli invitati la nostra Riserva Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC del 2012.



en partenariat avec



Dîner de Gala

Samedi 17 octobre 2015

Salle Empire  
Hôtel de Paris - Monte-Carlo

Merci au mécène officiel de la soirée :



Les producteurs de vins et liqueurs :

Bosco del Merlo - Prosecco brut 2014 D.O.C.  
Wiegner Elisena 2012 I.G.T.  
Lacrima di Morro d'Alba Superiore D.O.C. 2012  
Wiegner Etna Rosso Treterre D.O.C 2012  
Mongioia Crivella 2011 Moscato d'Asti DOCG  
Rosolio di Arance Bomapi



Ainsi que  
Grana Padano Oro del Tempo (affiné plus de 20 mois)





# Palazzo Censi Buffarini

Viticoltori in Ostra dal 1869

Via Massa 28 – 60010 Ostra (Ancona)

SEDE AMMINISTRATIVA  
Corso Podestà 5/A 18 16128 Genova  
Tel. +39 010 565910

[www.palazzocensibuffarini.it](http://www.palazzocensibuffarini.it)  
[info@palazzocensibuffarini.it](mailto:info@palazzocensibuffarini.it)

p.iva 01335890990