

**DA GENERAZIONI LAVORIAMO
CON AMORE LA NOSTRA TERRA:
LE NOSTRE MANI NE PORTANO
ORGOGLIOSAMENTE IL SEGNO.**

**WE HAVE WORKED OUR LAND
WITH LOVE FOR GENERATIONS:
OUR HANDS PROUDLY
BEAR THE SIGNS.**

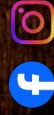


Azienda Agricola
Ceci Enrico

via Santa Maria d'Arco, 7
60038 San Paolo di Jesi (An) - Italia
Tel. e fax (+39) 0731 77 90 33

Enrico (+39) 347 2530596
Nazzarena (+39) 349 3868434

info@cecienrico.it
www.cecienrico.it



Azienda Agricola
Ceci Enrico

Lavoro e Passione.

**Qui è così,
ognuno da il meglio di sé.**

La nostra è una storia familiare: fatta di campi, di attese, di stagioni osservate con rispetto. Ogni giorno viviamo la natura in prima persona, perché solo chi la ascolta davvero può trasformarla in esperienza.

Work and Passion. That's how it goes in here, everyone giving the best.

Ours is a family story made of fields, expectation and respectful observation of the season changes.

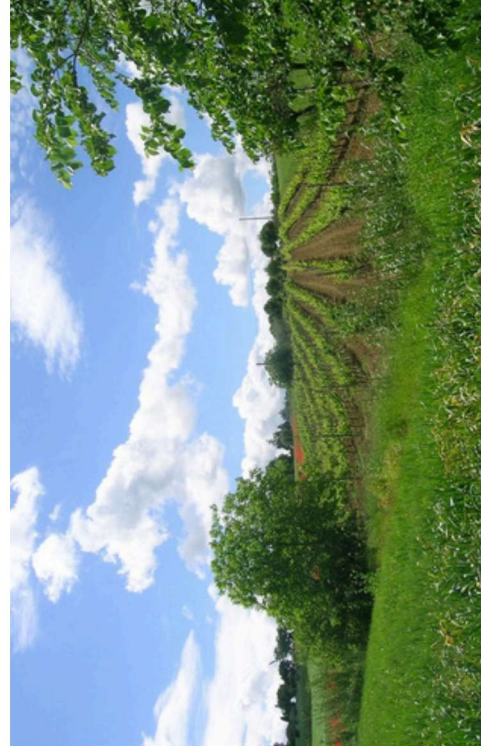
Every day we live nature firsthand, because only living in it we can turn it into an experience.



Quindici ettari di paesaggio custodito nel cuore dei Castelli di Jesi.

Sette sono vigne disposte su colline diverse, ognuna con un carattere unico.

E' qui che nascono i profumi e la freschezza dei nostri vini.



Fifteen hectares of lovingly preserved landscape in the heart of the Castelli di Jesi.

Seven of these are vineyards spread across different hills, each with its own unique character.

This is where the aromas and freshness of our wines are born.



È una bellezza discreta, autentica, che si ritrova in ogni nostro vino.

In cantina entrano solo uve delle nostre vigne.

Abbiamo scelto di unire tecnologia e tradizione: l'acciaio ci accompagna nella precisione, mentre le storiche botti di famiglia donano sfumature che parlano del passato.



It is a discreet, authentic beauty, one that can be found in every one of our wines.

Only grapes from our own vineyards enter the cellar.

We have chosen to combine technology and tradition: steel guides us with precision, while our family's historic barrels offer nuances that speak of the past.

Ogni vino è un incontro tra esperienza e innovazione tra eredità e futuro.

Le antiche cantine ottocentesche, un tempo luogo di lavoro di mio padre e di mio nonno, oggi accolgono chi desidera conoscere noi, la nostra storia e i nostri prodotti.

Every wine is a meeting of experience and innovation, of heritage and future.

The ancient 19th-century cellars, once the workplace of my father and grandfather, now welcome those who wish to discover who we are, our story, and our wines.





Alcuni gesti si ripetono da secoli e si aggiungono a nuovi.

Generazione dopo generazione, facciamo tesoro dei racconti, della sapienza e dei segreti della nostra famiglia.

Le piante, curate una ad una, portano con sé la memoria del tempo.

Alcune giovani, altre di oltre sessant'anni, sono archivi viventi custodi di un'intensità che non si può improvvisare.

Some gestures have been repeated for centuries, and new ones continue to join them.

Generation after generation, we treasure the stories, the knowledge, and the secrets of our family.

Each vine, cared for one by one, carries the memory of time.

Some are young, others over sixty years old, living archives, guardians of an intensity that cannot be improvised.





SANTA MARIA D'ARCO - SUPERIORE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.G. CLASSICO SUPERIORE

Vino bianco elegante e autentico, simbolo del Verdicchio classico. Prodotto nelle Marche, a San Paolo di Jesi, da una selezione aziendale iniziata nel 2001.

An elegant and authentic white wine, symbol of the Verdicchio Classico tradition. Produced in the Marche region, in San Paolo di Jesi, from a careful estate selection first introduced in 2001.

Vitigno: 100% Verdicchio

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Profumo: Floreale e fruttato, intenso, abbastanza complesso, fine ed elegante

Gusto: Morbido, rotondo e sapido, con tipico finale amarognolo

Temperatura di servizio: 10–12 °C

Abbinamenti: Piatti di pesce, formaggi freschi, verdure grigliate, primi delicati



scheda tecnica
completa



scheda tecnica
completa

Grape Variety: 100% Verdicchio

Color: Deep straw yellow with greenish reflections

Aroma: Floral and fruity, intense, fairly complex, fine and elegant

Taste: Soft, round, and savory, with the typical slightly bitter Verdicchio finish

Serving Temperature: 10–12 °C

Pairings: Fish dishes, fresh cheeses, grilled vegetables, delicate first courses



SANTA MARIA D'ARCO- RISERVA

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA D.O.C.G. CLASSICO

Riserva di grande eleganza e struttura, ottenuta da vecchie vigne e prodotta solo dal 2019. Rappresenta l'espressione più matura e longeva del Verdicchio classico.

A Riserva of great elegance and structure, obtained from old vines and produced since 2019. It represents the most mature and long-lived expression of the Verdicchio Classico.

Vitigno: 100% Verdicchio

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini

Profumo: Complesso, con fiori bianchi, frutta matura, erbe aromatiche e spezie fini

Gusto: Strutturato, ricco, fresco e sapido; finale lungo, minerale, tipicamente amarognolo

Temperatura di servizio: 12–14 °C

Abbinamenti: Piatti strutturati di pesce, crostacei, formaggi a media stagionatura, carni bianche, tartufo



scheda tecnica
completa



scheda tecnica
completa

Grape Variety: 100% Verdicchio

Color: Deep straw yellow with greenish highlights

Aroma: Complex, with white flowers, ripe fruit, fine herbs, and subtle spices

Taste: Structured, rich, fresh, and sapid; long, mineral finish with the typical Verdicchio bitterness

Serving Temperature: 12–14 °C

Pairings: Structured fish dishes, shellfish, semi-aged cheeses, white meats, truffle-based dishes





SANTA MARIA D'ARCO – ROSSO

ROSSO PICENO D.O.C.

Vino rosso autentico e armonico, espressione del territorio di San Paolo di Jesi. Prodotto solo nelle annate migliori a partire dal 2001.

An authentic and harmonious red wine, expression of the San Paolo di Jesi terroir. Produced only in the best vintages since 2001.

Vitigni: 60-65% Montepulciano, 30-35% Sangiovese, 5-10% altri (percentuali variabili in base alle rese di stagione)

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: Maturo, con note floreali, speziate, vaniglia e frutta secca

Gusto: Secco, sapido, vellutato, armonico e persistente

Temperatura di servizio: 16–18 °C

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati, cucina tipica marchigiana



scheda tecnica
completa

Grape Variety: 100% Verdicchio

Color: Deep straw yellow with greenish reflections

Aroma: Floral and fruity, intense, fairly complex, fine and elegant

Taste: Soft, round, and savory, with the typical slightly bitter Verdicchio finish

Serving Temperature: 10–12 °C

Pairings: Fish dishes, fresh cheeses, grilled vegetables, delicate first courses



complete
technical sheet



ROSĂ ELYSIĂ

MARCHE ROSATO I.G.T.

Rosato brillante e fragrante, nato da vigne storiche e dedicato alle madri “vignaiole” di Enrico e Nazzarena. Giovane ma con personalità, perfetto a tutto pasto.

A bright and fragrant rosé born from historic vineyards, dedicated to Enrico and Nazzarena's “winemakers mothers”. Young yet full of personality, perfect throughout the meal.

Vitigni: Montepulciano, Sangiovese

Colore: Cerasuolo brillante con sfumature violacee

Profumo: Rosa selvatica, fragoline di bosco, mirtillo, ciliegia fresca

Gusto: Fresco, fragrante, strutturato, con chiusura fruttata e persistente

Temperatura di servizio: 10–12 °C

Abbinamenti: Antipasti di salumi o carni bianche, risotti alle verdure, pesce strutturato, anche d'acqua dolce, pizza a base di pomodoro, dolci con confetture di frutta rossa



scheda tecnica
completa

Grapes: Montepulciano, Sangiovese

Color: Brilliant cherry pink with violet shades

Aroma: Wild rose, wild strawberries, blueberry, fresh cherry

Taste: Fresh, fragrant, and well-structured, with a fruity and persistent finish

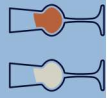
Serving Temperature: 10–12 °C

Pairings: Cured meat or white meat appetizers, vegetable risottos, structured fish dishes (including freshwater fish), tomato-based pizzas, and red fruit jam desserts



complete
technical sheet





STELLE DAL CIELO GRAPPA DI VERDICCHIO

Grappa raffinata ottenuta da vinacce fresche di Verdicchio, con due versioni: bianca, pura ed elegante, e invecchiata, calda e avvolgente.

A refined grappa obtained from fresh Verdicchio pomace, produced in two versions: white – pure and elegant, and aged – warm and enveloping.

Versione Bianca

Colore: Cristallina, limpida

Profumo: Elegante, armonioso

Gusto: Morbido e fine, con note di sottobosco e fiori freschi

Alcol: 40% vol



scheda tecnica
completa

Versione Invecchiata

Colore: Giallo ambra limpido

Profumo: Complesso, avvolgente

Gusto: Morbido con accenti di vaniglia, ciliegia e legni nobili

Alcol: 40% vol

Affinamento: 12 mesi in botti di legno



complete
technical sheet

White Version

Color: Crystal clear and bright

Aroma: Elegant and harmonious

Taste: Smooth and refined, with hints of undergrowth and fresh flowers

Alcohol: 40% vol

Aged Version

Color: Clear amber yellow

Aroma: Complex and enveloping

Taste: Smooth, with notes of vanilla, cherry, and fine woods

Alcohol: 40% vol

Aging: 12 months in wooden barrels



SVÌSCIOLA VINO E VISCIOLE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Vino unico e tradizionale, frutto di una antica ricetta contadina con macerazione di visciole selvatiche. Autentico e prezioso, ideale come vino da meditazione o digestivo.

A unique and traditional wine, born from an ancient country recipe with wild cherry maceration. Authentic and precious, ideal as a meditation or digestif wine.



Ingredienti: Vino rosso (Montepulciano, Sangiovese)

+ visciole selvatiche + zucchero

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Amarena matura, banana, cacao

Gusto: Asciutto, intenso, con finale mandorlato e amarognolo

Temperatura di servizio: 13–15 °C

Abbinamenti: Dolci rustici marchigiani (ciambellone, crostate), cioccolato fondente, formaggi di media stagionatura



scheda tecnica
completa

Ingredients: Red wine (Montepulciano, Sangiovese)

+ wild cherries + sugar

Color: Deep ruby red

Aroma: Ripe black cherry, banana, cocoa

Taste: Dry and intense, with an almondy and pleasantly bitter finish

Serving Temperature: 13–15 °C

Pairings: Traditional Marche desserts (ring cake, tarts), dark chocolate, semi-aged cheeses



complete
technical sheet





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PRODUZIONE ARTIGIANALE AZIENDALE

Conosciuto fin dall'antichità come "oro liquido" e protagonista di tantissime ricette, l'olio di oliva è il re indiscusso della dieta mediterranea ricoprendo un ruolo fondamentale nella piramide alimentare per via delle innumerevoli proprietà nutritive di cui vanta.

Known since ancient times as "liquid gold" and a key ingredient in countless recipes, olive oil is the undisputed king of the Mediterranean diet, playing a fundamental role in the food pyramid thanks to its numerous nutritional properties.

Origine: Marche, provincia di Ancona – Colline di San Paolo di Jesi

Circa 250 piante, molte secolari, distribuite tra oliveto e vigne.

Cultivar: Leccino, Frantoio, Rosciola, Mignola, Sargoncina, Orbetana

Abbinamenti: Insalate, legumi, carni bianche, zuppe, pesce azzurro, bruschette, piatti tradizionali marchigiani

Origin: Marche region, Ancona province – Hills of San Paolo di Jesi
About 250 olive trees, many of them centuries old, distributed between olive groves and vineyards.

Cultivars: Leccino, Frantoio, Rosciola, Mignola, Sargoncina, Orbetana

Pairings: Excellent raw on salads, legumes, white meats, soups, bluefish, bruschetta, and traditional dishes from the Marche region.



scheda tecnica
completa



complete
technical sheet



Vino sfuso delle nostre vigne, dalle nostre botti alle vostre dame e damigiane

Vendita diretta in cantina o, su richiesta, con accordi diversi, fino a casa vostra.

Bulk wine from our vineyards, from our barrels to your bottles and demijohns.

Direct sale at the winery or, upon request, with delivery arranged to your home.

Prodotti di cosmesi naturale per il viso e per il corpo

Per apprezzare i nostri prodotti non solo attraverso il gusto, abbiamo una linea di cosmesi a base di Olio EVO, di Verdicchio e di Vino Rosso.

Natural cosmetic products for face and body

To enjoy our products not only through taste, we have created a line of body cosmetics made with EVO oil, Verdicchio, and Red Wine.



Praline di finissimo cioccolato fondente ripiene delle nostre specialità.

Equilibri di sapori per palati curiosi: alla Grappa, all'Olio EVO, alla Sapa, e al Vino & Visciole.

Ogni cioccolatino è una piccola, sorprendente scoperta.

Pralines of fine dark chocolate filled with our specialties.

Balanced flavors for curious palates: with Grappa, EVO Oil, Sapa, and Wine & Visciole.

Each chocolate is a small, surprising discovery.

