



Ciascun carico di uva viene sottoposto ad un attento controllo analitico da parte dell'enologo.



All'interno dello stabilimento enologico è costantemente in funzione il Laboratorio tecnico per il controllo delle varie fasi di lavorazione.



L'imponente locale seminterrato che ospita le vasche in cemento per il deposito del vino.

quindicina di unità lavorative. Soltanto nel mese della vendemmia, quando il lavoro si intensifica particolarmente, il numero dei lavoranti aumenta. Si assumono avventizi per un utilizzo a tempo determinato e si arriva al numero di cento (spazio anche agli studenti che intendono guadagnarsi qualcosa durante le ore libere). Per non alterare la qualità dei prodotti, si opera ancora con sistemi tradizionali poiché il sistema meccanico di raccolta delle uve non è ottimale e va perfezionato. Ma tutte le fasi della vinificazione, dalla pigiatura alla fermentazione, all'invecchiamento, all'imbottigliamento, eccetera, vengono eseguite con i più moderni e sofisticati sistemi tecnologici, d'avanguardia.

Esistono nello stabilimento "vasi vinari" in cemento, di enorme capienza, per un totale di oltre tre milioni e mezzo di litri. Le 64 botti di invecchiamento, in legno di rovere di Slavonia, per una capienza complessiva di seicentomila litri, rappresentano la garanzia più qualificante per la migliore qualità dei vini rossi Doc. Qualità che viene mantenuta secondo le migliori regole di ambientazione, eliminando ogni shock termico atto al deterioramento del prodotto.

Il laboratorio di analisi, per un costante controllo del prodotto, sia in fase di fermentazione, di invecchiamento ed anche di imbottigliamento, è sempre in funzione all'interno della cantina. Il lavoro, estremamente importante per la buona riuscita del processo di vinificazione, è seguito in prima persona dall'enologo Gabrielli. Molta cura si pone anche nella scelta dei tappi e delle bottiglie, onde evitare ogni possibile danno al prodotto finito. Tutte le fasi dell'imbottigliamento vengono curate meticolosamente: disinfezione delle bottiglie a mezzo di acqua bollente; riempimento sotto vuoto delle bottiglie con tempestività nella tappatura. Infine si passa alla etichettatura, al confezionamento e quindi inscatolamento.

Quali i vini prodotti dalla supercantina dei fratelli Rozzi? Il Rosso Piceno superiore (doc), il Falerio dei colli ascolani (doc), il Rosato Villa Pigna, il Vellutato Villa Pigna. Su richiesta specifica possono esser prodotti anche vini pregiati da tavola. Anche se il vino "Villa Pigna" è entrato in produzione da soli due anni, ed è quindi ... un neonato, molti sono i riconoscimenti ricevuti. Primo fra tutti l'ottimo inserimento nel mercato italiano ed estero. Numerosi gli attestati di enti ed associazioni nazionali ed internazionali del settore; costanti citazioni sugli organi di stampa specializzata.

Dove trovano mercato i vini dei fratelli Rozzi? Il mercato italiano si può considerare completamente coperto con oltre quaranta punti di rappresentanza. la richiesta è crescente a tal punto che la produzione non riesce a soddisfarla appieno. Il mercato estero è quello sul quale maggiormente punta l'azienda vinicola.