



TERRE D'ARENCO

SCHEDE TECNICHE

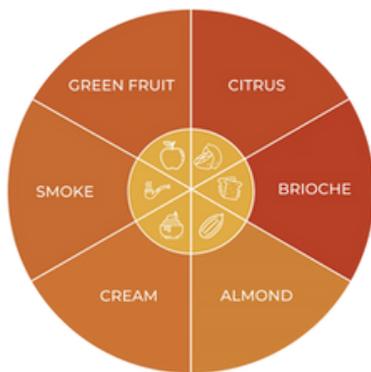
PECORANTE

Descrizione:

Giallo paglierino brillante, dal perlage fine e persistente.

Il profumo rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione si affiancano a tracce floreali che precedono un tocco preciso, pulito ed estremamente elegante.

Corposo, morbido e allo stesso tempo sostenuto da un'eccezionale freschezza, chiude con un finale persistente e distinto.



TERRE D'ARENGO

Anno: S.A.

Alcool: 11,5%

Tipologia: Vino spumante

Uva: Pecorino, Sangiovese

Formato: 0.75l

Consumo entro: 2024/2026

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Abbinamenti: Primi piatti di pesce e carni bianche.

Altitudine: 300m slm

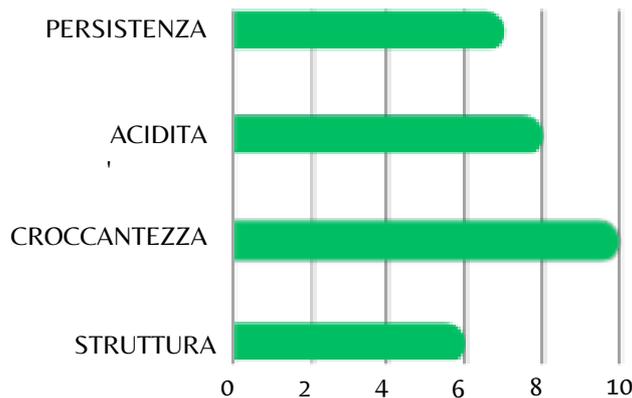
Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Nota:

Un blend di due vini marchigiani vinificati in bianco.

Raccogliamo le uve nella seconda settimana di agosto per massimizzare la freschezza e l'acidità del raccolto raccolto.

Un'esperienza unica ed estremamente piacevole.



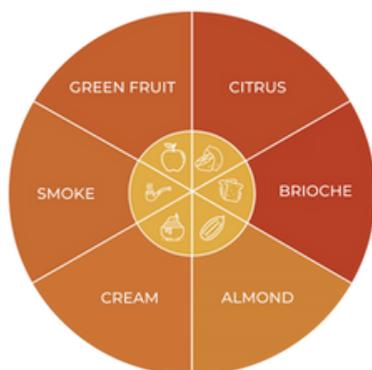
PECORANTE ROSE'

Descrizione:

Colore rosa antico, dal perlage fine e persistente.

Il profumo rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori floreali, aromi di fragole, lamponi e ciliegie, e sfumature speziate di pepe, tocco pulito ed estremamente elegante.

Corposo, morbido e allo stesso tempo sostenuto da un'eccezionale freschezza, chiude con un finale persistente e distinto.



TERRE D'ARENDO

Anno: S.A.

Alcool: 12%

Tipologia: Vino frizzante

Uva: Pecorino, Sangiovese

Formato: 0,75l

Consumo entro: 2024/2026

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Abbinamenti: Primi piatti di pesce e carni bianche.

Altitudine: 300m slm

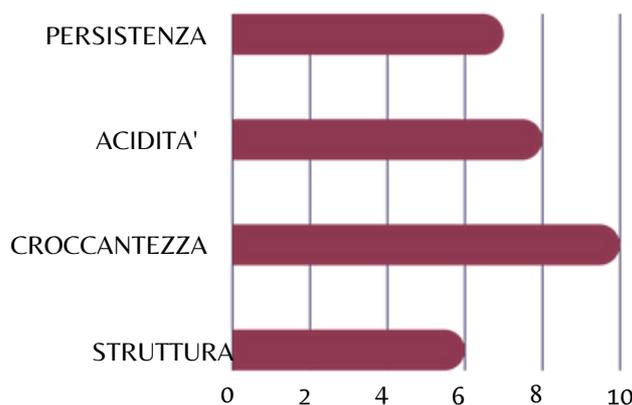
Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Utilizzo:

Un blend di due vini marchigiani vinificati in bianco.

Raccogliamo le uve nella seconda settimana di agosto per massimizzare la freschezza e l'acidità del raccolto.

Un'esperienza unica ed estremamente piacevole.

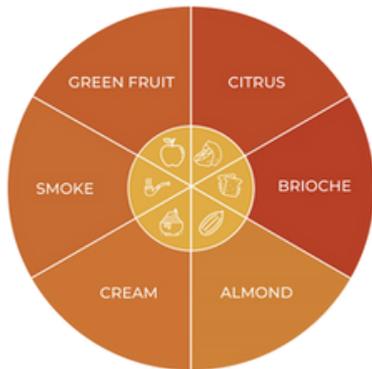


PECORINO DOCG

Descrizione:

Il pecorino di Offida è un vino bianco marchigiano in cui le componenti del vitigno e del terroir si fondono con una sapiente lavorazione in cantina, effettuando la procedura di batonnage quotidiano e permanenza sulle fecce fini.

Il risultato è assolutamente intrigante e raffinato, un Pecorino che conquista con il suo carattere complesso e articolato, rendendolo uno tra i migliori bianchi d'Italia.



TERRE D'ARENGO

Annata: 2022

Alcool: 13%

Tipologia: Vino bianco

Uva: Pecorino 100%

Formato: 0.75l

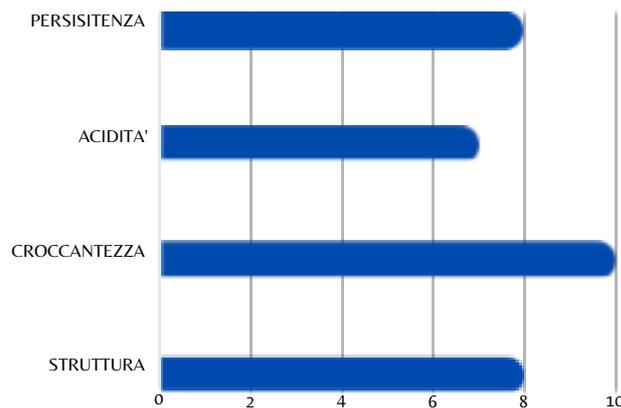
Consumo entro: 2024/2028

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Abbinamenti: Da provare con il pollo alle mandorle o con la grigliata mista di pesce al salmoriglio.

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro



Note:

Giallo paglierino al calice.

Florescente e fruttato, con sentori di fiori bianchi e frutta tropicale, più diretti in avanti, note di pera Williams e piacevoli sfumature minerali.

Fresco al palato, condotto da toni decisamente agrumati e leggermente sapido nel finale.

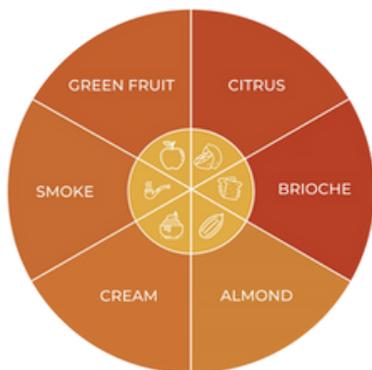
LE FÈM

Descrizione:

Le regole del gioco sono semplici e se rispettate, danno ottimi risultati.

Vendemmia manuale, meticolosa selezione dei grappoli, pressatura soffice, fermentazione in acciaio e riposo di una parte per alcuni mesi in botti di rovere e poi riassemblata.

Le Fèm è un vino del quale, una volta degustato, non si potrà più fare a meno!



TERRE D'ARENGO

Annata: 2022

Alcool: 12,5%

Tipologia: Vino bianco

Uva: Passerina, Chardonnay

Formato: 0.75l

Consumo entro: 2024/2028

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Abbinamenti: Spaghetti ai frutti di mare o risotto con scampi, lime e zenzero.

Altitudine: 300m slm

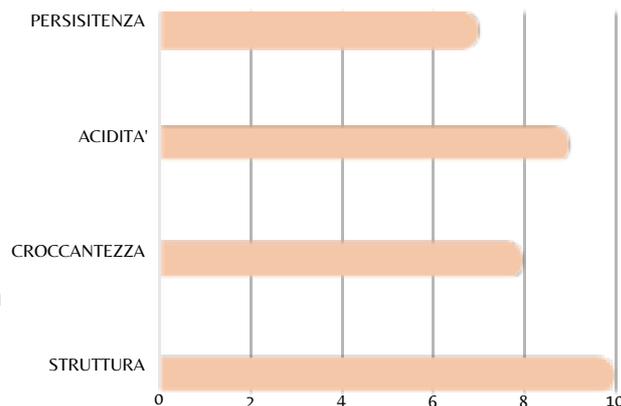
Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Nota:

Colore giallo paglierino carico, con luminosi riflessi dorati.

Piacevoli aromi di fiori di tiglio, biancospino e gelsomino, intrecciati con sentori fruttati di mela golden, pera, agrumi e vaniglia.

Al palato offre note frustrate e agrumate, arricchite da apprezzabile morbidezza e sapidità.



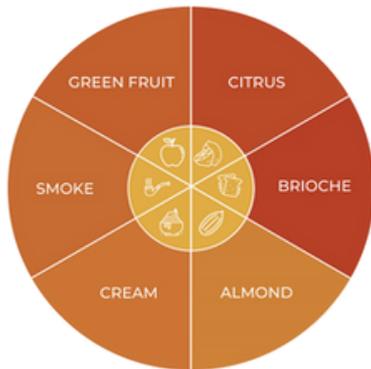
BUFERA

Descrizione:

Un vino rosso che unisce perfettamente le due varietà più tipiche.

Montepulciano e Sangiovese di grande eleganza, in cui la morbidezza del primo attenua la trama tannica e la naturale esuberanza del secondo in un insieme di grande equilibrio, armonia e potenza. Passaggio in rovere ungherese per alcuni mesi.

Godibile fin da subito ma saprà regalare emozioni anche con il passare degli anni a venire.



TERRE D'ARENGO

Annata: 2022

Alcool: 13,5%

Tipologia: Vino rosso

Uva: Montepulciano, Sangiovese

Formato: 0.75l

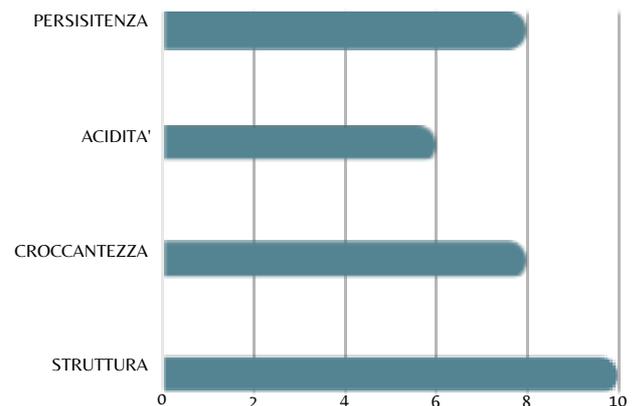
Consumo entro: 2024/2030

Temperatura ideale di consumo: 16/18 °C

Abbinamenti: Arrosti e carni in umido.

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro



Nota:

Di colore rosso rubino scuro, il profumo esprime un bellissimo bouquet composto da note di viola, glicine, ciliegia, liquirizia e cardamomo.

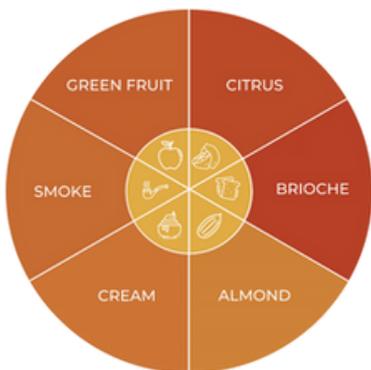
Caldo e morbido al palato, lungo, appagante, caratterizzato da un nudo accenno di trama tannica e da una leggera acidità che delinea il tocco finale, chiudendo il tutto con un seguito impeccabile.

SAVAGE

Descrizione:

L'idea all'origine della sua nascita era quella di ottenere uve con maggior concentrazione e tannini morbidi, grazie a interventi sulla densità d'impianto alle potature, da cui nacque un Sangiovese per la prima volta affinato in barrique, assemblato a varietà non tradizionali, come il Merlot.

Savage è un vino dalla personalità ben definita, nato da pressatura e movimentazioni soffici e poco traumatiche per le uve, i mosti sono stati macerati con attenzione estrema al mantenimento dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione della dolcezza ed eleganza dei tannini. fermentazione malolattica in barrique e successivo affinamento in rovere francese e ungherese per circa 15 mesi.



TERRE D'ARENDO

Annata: 2021

Alcool: 14%

Tipologia: Vino rosso

Uva: Merlot, Sangiovese

Formato: 0.75l

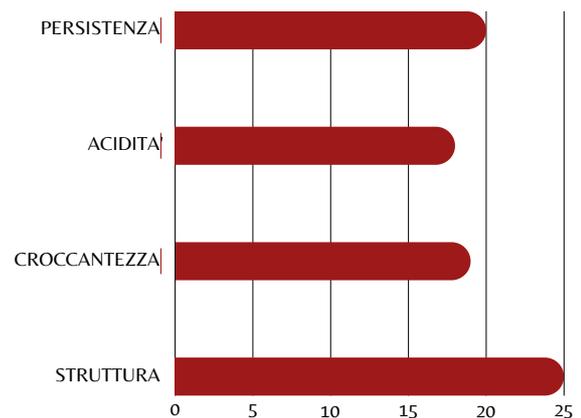
Consumo entro: 2024/2031

Temperatura ideale di consumo: 16/18 °C

Abbinamenti: Ottimo con formaggi stagionati e selvaggina.

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro



Nota:

Un colore rubino intenso, al gusto profondo e vellutato, con ricca freschezza e tannini levigati.

Un aroma intenso e fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi, rose rosse, tabacco e cacao.