

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.

Raccogliamo le uve nella seconda settimana di agosto per massimizzare la freschezza e l'acidità del raccolto raccolto, lasciato sur lie, per esprimere al massimo la sua naturalezza.

Un'esperienza unica ed estremamente piacevole.

Anno: 2023

Alcool: 12%

Tipologia: Metodo Classico Ancestrale

Uva: Pecorino, Sangiovese

Formato: 0.75l

Consumo ideale: 2025/2027

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: sushi, ostriche, molluschi e crudité di pesce, frittura leggera, pesci grassi, formaggi freschi e lattosi come la mozzarella, prosciutto crudo.



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 per mesi.

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.

Giallo paglierino al calice.

Floreale 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.

Annata: 2023

Alcool: 13%

Tipologia: Vino bianco - Offida DOCG

Uva: Pecorino 100%

Formato: 0.75l

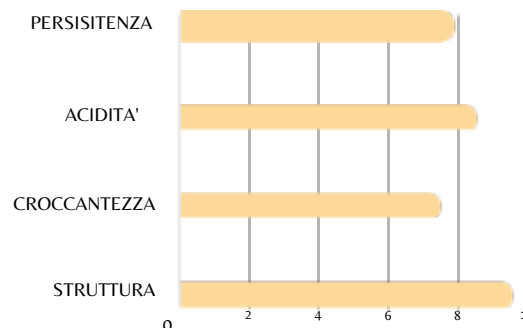
Consumo ideale: 2025/2028

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

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



LE FÉM

Descrizione:

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

Vendemmia manuale, meticolosa selezione dei grappoli, pressatura soffice, fermentazione in acciaio per l'anima minerale e in legno per il corpo con fermentazione autoctona e poi riassemblata.

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

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.

Annata: 2023

Alcool: 12,5%

Tipologia: Vino bianco - Marche bianco IGT

Uva: Passerina, Chardonnay

Formato: 0.75l

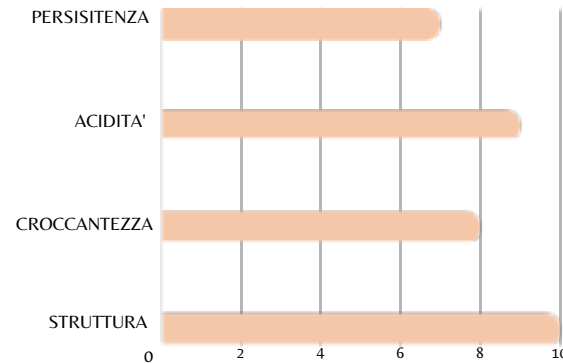
Consumo ideale: 2025/2028

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

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



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.

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.

Annata: 2023

Alcool: 13,5%

Tipologia: Vino rosso - Rosso Piceno DOC

Uva: Montepulciano, Sangiovese

Formato: 0.75l

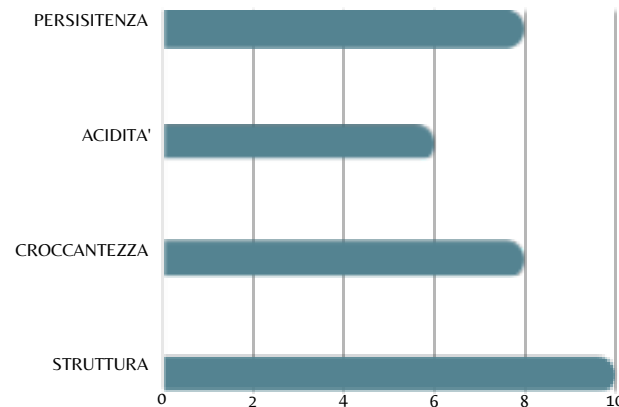
Consumo ideale: 2025/2030

Temperatura ideale di consumo: 14/16 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: Arrosti e carni in umido.



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 tonneaux di rovere francese per circa 15 mesi.

Un colore rubino intenso, al gusto profondo e vellutato, con ricca freschezza e tannini levigati. Un aroma intenso balsamico e fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi, rose rosse, tabacco e cacao.

Annata: 2021

Alcool: 14%

Tipologia: Vino rosso - Marche rosso IGT

Uva: Merlot, Sangiovese

Formato: 0.75l

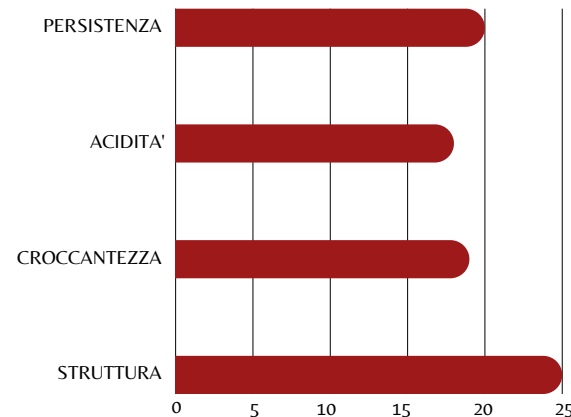
Consumo ideale: 2024/2031

Temperatura ideale di consumo: 16/18 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: affettati e salumi, carne rossa alla griglia o in umido, formaggi piccanti e stagionati, primi piatti a base di ragù e selvaggina.



MERRY

Descrizione:

Dalla stessa base dell'Offida Pecorino, nasce una variante totalmente in legno. Fermentazione e affinamento per 12 mesi in barrique e tonneaux di primo passaggio, danno un prodotto unico nel suo genere.

Dalla dolcezza del legno che dona sentori di acacia, fumo e vaniglia, l'evoluzione olfattiva della pera Kosch fino a contrastare con la grande acidità e mineralità del terroir, che dona un connubio audace come nel colore giallo d'orato.

Fresco e leggermente sapido nel finale.

In onore alla Going Merry di One Piece, la nave inaffondabile prodotta interamente in legno.

Annata: 2023

Alcool: 13%

Tipologia: Vino bianco - Marche bianco IGT

Uva: Pecorino

Formato: 0.75l

Consumo ideale: 2025/2031

Temperatura ideale di consumo: 10/12 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: affettati e salumi, formaggi piccanti e stagionati, primi piatti a base di ragù o bredetti di pesce, arrostiti di pesce, tagliata di spada.



ANASTASIA

Descrizione:

Una piccola produzione dedicata agli amanti dei rosati sapidi e con più struttura. Il sangiovese fermenta tradizionalmente in acciaio mentre il pinot noir fermenta spontaneamente in barrique scolma con flor.

L'aroma che sprigiona è un mix di pasticceria che va dalla creme brulè alle fave di cacao, per poi abbracciarsi ad un bouquet floreale di piccoli fiori e frutti rossi, l'acidità e la sapidità sopraggiungono dopo il primo sorso, rendendo il sorso lungo e intrigante.

Color oro rosa dai riflessi brillanti.

Annata: 2023

Alcool: 12%

Tipologia: Vino rosato - Marche rosato IGT

Uva: Sangiovese - Pinot Noir

Formato: 0.75l

Consumo ideale: 2025/2031

Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: norcineria, burro e alici del cantabrico, formaggi freschi e leggermente stagionati.

