

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, frittiture leggere, pesci grassi, formaggi freschi e lattosi come la mozzarella, prosciutto crudo.

Prezzo Horeca: 11,20€



MANTO

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, permanenza sulle fecce fini per mesi, lavorazione esclusivamente in acciaio.

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 intenso 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: 2024

Alcool: 14%

Tipologia: Vino bianco - Offida DOCG

Uva: Pecorino 100%

Formato: 0.75l

Consumo ideale: 2026/2029

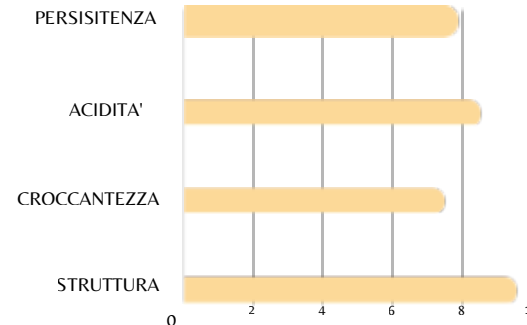
Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: Trancio di ricciola scottata con crema di topinambur e nocciole, ravioli di pere e pecorino in crema di noci e miele.

Prezzo Horeca: 9,90€



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 sapida.

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

Colore giallo paglierino.

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

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

Annata: 2025

Alcool: 12%

Tipologia: Vino bianco - Marche bianco IGT

Uva: Passerina, Chardonnay

Formato: 0.75l

Consumo ideale: 2026/2029

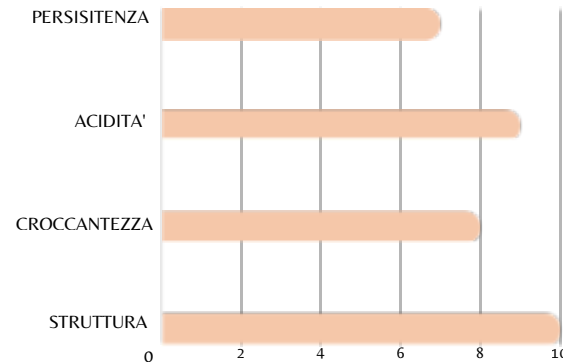
Temperatura ideale di consumo: 8/10 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Argilla e sabbia con presenza di scheletro

Abbinamenti: Tartare di Scampi, Lime e Mela Verde Granny Smith, Carpaccio di Capesante con Emulsione al Frutto della Passione.

Prezzo Horeca: 8,50€



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 francese per quasi un anno ma solo una piccola porzione della massa totale che invece affina in acciaio.

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

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: 2024

Alcool: 14%

Tipologia: Vino rosso - Marche rosso IGT

Uva: Sangiovese, Montepulciano.

Formato: 0.75l

Consumo ideale: 2026/2030

Temperatura ideale di consumo: 12/14 °C

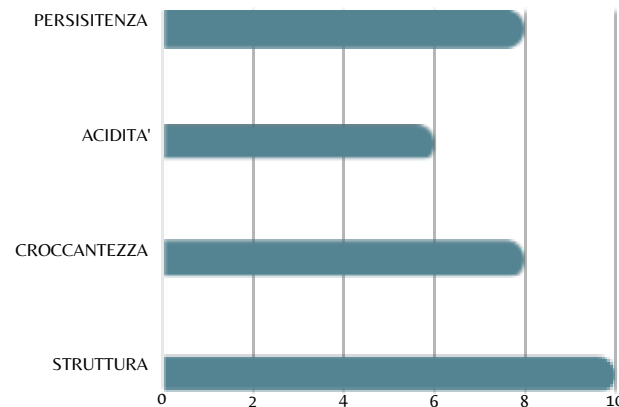
Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: Filetto di Maialino in Crosta di Erbe e Riduzione di Amarene, Tagliatelle al Ragù

Bianco di Cortile e Polvere di Porcini

Prezzo Horeca: 8,50€



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

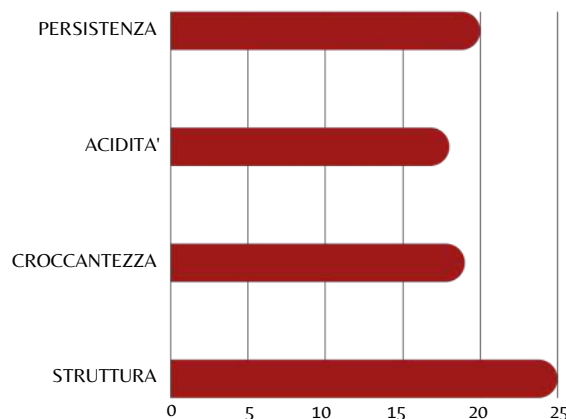
Temperatura ideale di consumo: 16/18 °C

Altitudine: 300m slm

Terreno: Sabbia, calcare e argilla. Presenza di scheletro

Abbinamenti: aCervo in Crosta di Cacao e Salsa ai Frutti di Bosco, Anatra all'Arancia e Spezie d'Oriente.

Prezzo Horeca: 21,00€



QUASI ARIDO

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.

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: Risotto alla Carbonara di Mare con Bottarga di Muggine, Coniglio in

Porchetta Rivisitato con Parea di Mele Cotogne.

Prezzo Horeca: 12,90€



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 brûlée alle fave di cacao, per poi abbracciarsi ad un bouquet floreale di piccoli fiori e frutti rossi, l'acidità e la sapidità sopraggiungo 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: Triglia di Scoglio "In Carrozza" con Crema di Mandorle e Arancia, Animelle di

Vitello, Fondo di Crostacei e Nocciole Tostate

Prezzo Horeca: 12,50€



attribuisce la
Medaglia d'Argento
2025



per

Buferà

Marche - Rosso

Prodotto da

Terre d'Arengo

BAUDOIN HAVAUX
Competition Chairman

CMB
CONCOURS MONDIAL
de BRUXELLES

WWW.CONCOURSMONDIAL.COM

QUENTIN HAVAUX
Competition Director

