



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

|   |  |  |                                      |
|---|--|--|--------------------------------------|
| 1   | 2  | 3  | 4                                    |
| <b>BOTTIGLIA</b>                            | <b>ABBINAMENTI</b>                               | <b>CANTINA</b>                             | <b>TERRITORIO</b>                    |
| Scheda tecnica<br>e note di<br>degustazione | Caratteristiche e<br>abbinamenti<br>gastronomici | Storia della<br>cantina e<br>particolarità | Regione<br>Vitigni e vini<br>Terroir |



Officina del Sole

# FRANCO FRANCO

## SCHEDA TECNICA

Franco Franco racchiude tutta la forza del Pecorino.

Le sue uve crescono su una collina a 356 metri sul livello del mare.



### TIPOLOGIA

Bianco



### DENOMINAZIONE

Falerio Pecorino  
DOC



### UVAGGIO

Pecorino



### EVOLUZIONE

5 anni



### GRADO ALCOLEMICO

14% vol.



### TEMPERATURA IDEALE

12-14° C






### CALICE

medio

# Officina del Sole

## FRANCO FRANCO

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino vivo;
-  al naso esprime sentori di frutta gialla matura oltre che a complesse note aromatiche e speziate;
-  al palato è caldo, morbido e dotato di ottima sapidità. Il finale si arricchisce di una nota leggermente minerale. Piacevolissimo.



freschezza  
90%

sapidità  
87%

corpo  
85%

morbidezza  
85%

### VINIFICAZIONE

-  Uve di Pecorino raccolte a mano durante la seconda decade di settembre.
-  Dopo la pressatura soffice e la fermentazione alcolica a temperatura controllata il vino matura prima in serbatoi di acciaio e poi subisce un breve passaggio in piccoli barili di legno tostato.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo è un vino molto strutturato. Un calice va degustato da solo, mentre in cucina richiede piatti di carattere, ricchi di sapore, per un confronto alla pari.

- **UN VINO DECISO**
- **MORBIDO**
- **PESCE E CROSTACEI SAPORITI**

## TIELLA RISO E COZZE

### ➤ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La tiella patate riso e cozze, arricchita di pomodorini, è un piatto gustosissimo della cucina barese. Si abbina molto bene al Franco Franco con cui condivide l'intensità di aromi e sapori.



## PECORINO MARCHIGIANO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Questo Pecorino è adatto all'abbinamento con formaggi staginati perché la buona struttura acida e sapida equilibrano la grassezza e la tendenza dolce di questi formaggi.



# LA CANTINA

Officina del Sole sorge su una collina situata a Montegiorgio, una zona conosciuta come Monte Milone.

Pare che debba il suo nome al primo proprietario, il centurione Milone, un veterano della leggendaria battaglia di Azio del 31 a.C. A quei tempi, l'imperatore Augusto Cesare donava un pezzo di terra a ogni veterano di guerra: a Milone assegnò un'intera collina per il valore dimostrato in battaglia.



La cantina si erge nella semplice armonia della regolarità delle antiche case, ancora presenti nel territorio rurale che domina queste terre: vero e proprio patrimonio agricolo delle Marche. Calcare naturale, mattoni di terracotta, legno e materiali di riuso da case abbandonate costituiscono il paesaggio.

Tutto attorno: una vista panoramica, tramonti indimenticabili e giochi di luce e ombra a perdita d'occhio, avvolti dai profumi di vigneti, uliveti e frutteti.

14 ettari di vigneti coltivati: pecorino, passerina, verdicchio, lacrima e Montepulciano i vitigni autoctoni regionali; chardonnay, sauvignon blanc, syrah e pinot nero gli internazionali selezionati per esprimere al meglio le caratteristiche del terroir.



I vini di Officina del Sole sono il frutto di fermentazioni e maturazioni attente, delicate e silenziose, con l'obiettivo della massima qualità. L'approccio è del minimo intervento, nella cura costante e quasi maniacale. La tecnologia aiuta in un processo solo apparentemente semplice.

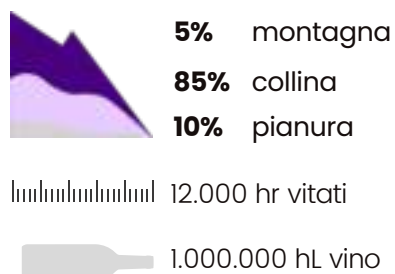


La Mole Vanvitelliana: uno dei principali edifici storici di Ancona

## LA REGIONE: MARCHE



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

**QUI I VIGNETI DANZANO AL RITMO DEL VENTO, ABBRACCIATI DA COLLINE INCANTEVOLI, PER VINI DI GRANDE PROFONDITÀ.**

La viticoltura nelle Marche ha radici antiche che **risalgono ai tempi degli Etruschi** e nel corso dei secoli, è diventata un'attività importante per l'economia locale, con l'espansione medievale delle colture grazie ai **monaci benedettini**.

La fama dei vini marchigiani si diffuse in tutta Europa nel XIX sec, per poi subire una crisi a causa della concorrenza dei vini delle altre regioni italiane e tornare in auge solamente negli ultimi decenni, grazie alla riscoperta delle **varietà autoctone** e all'introduzione di **nuove tecniche di coltivazione** e di **vinificazione**.



Riserva naturale del parco del Conero

## LA REGIONE: MARCHE



### SOTTOZONE

- Colli pesaresi e del Metauro
- Morro d'Alba
- Jesi
- Conero
- Colli maceratesi
- Falerio dei colli ascolani
- Rosso piceno superiore
- Matelica
- Serrapetrona

### DENOMINAZIONI

- 5** DOCG
- 15** DOC
- 1** IGT

Le Marche, grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche, sono una regione particolarmente adatta alla viticoltura, anche se **il clima** varia molto in funzione dalla disposizione e dall'altitudine dei rilievi. Nelle zone costiere e meridionali, il clima è **mediterraneo**, più caldo e secco, mentre nell'entroterra e nelle zone settentrionali è **continentale**, con maggiori escursioni termiche e rischio di gelate.

Anche i suoli sono variegati a seconda della sottozona di riferimento: si possono individuare **tre tipi di suoli**: i suoli calcarei nelle zone collinari, i suoli argillosi nelle valli pianeggianti e i suoli sabbiosi nella fascia costiera.





Filari di uve verdicchio

## LA REGIONE: MARCHE

Le Marche producono molti vini di alta qualità, tra i quali meritano di essere citati il Verdicchio dei Castelli di Jesi e la Lacrima di Morro d'Alba, un vino originale, aromatico e unico nel suo genere.

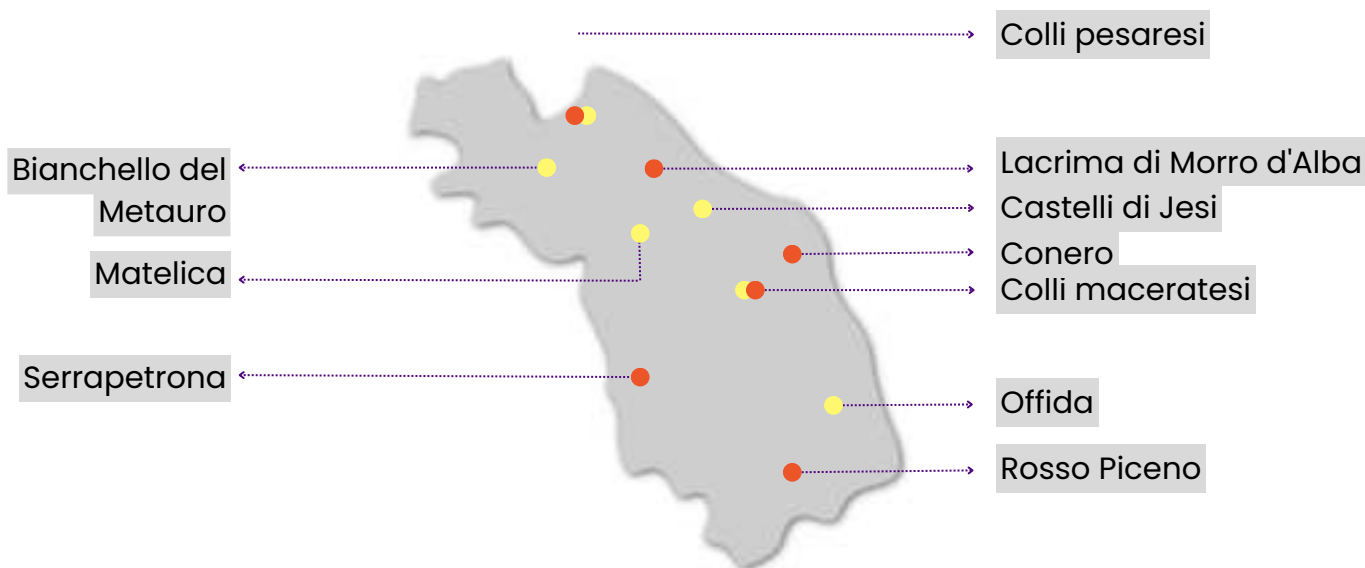
Ecco una mappa degli altri vini principali della regione.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigne a Montefiore dell'Aso (Ascoli Piceno)

## PICENO

Si tratta di terre ancora poco urbanizzate e di rara bellezza, dove la vite ha trovato fertile dimora e parla un linguaggio plurale: le varietà autoctone a bacca bianca come il trebbiano, la passerina e il ritrovato pecorino convivono con la delicata rusticità del rosso Sangiovese e la forza vigorosa del nero Montepulciano.

Dal blend delle prime nasce il Falerio e delle seconde il Rosso Piceno Superiore, i vini dalla forte vocazione territoriale che oggi convivono con l'Offida DOCG e le interessanti interpretazioni da monovitigno.

Nell'area si produce infatti **una DOCG**, Offida (Pecorino, Passerina, Rosso) e di **3 DOC** (Falerio, Rosso Piceno e Rosso Piceno Superiore, Terre di Offida).

**Il territorio si caratterizza per una precoce conversione in bio della gran parte dei terreni dedicati al vigneto e non solo, con il lavoro agricolo orientato profondamente al rispetto della natura: tutto questo determina la qualità dei vini delle colline del Piceno. Qui il clima è continentale, caratterizzato da inverni freddi ed estati calde; i terreni argillosi esprimono il loro massimo potenziale.**





ti piace *Sommelier Wine Box*?

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**