



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
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Officina del Sole

TRECENTOSESSENTA

SCHEDA TECNICA

Uno spumante marchigiano che esprime il terroir in un'esplosione di profumi e sapori frangranti e freschi.

Un blend di uve che crescono in collina a Montegiorgio, in provincia di Fermo, una zona poco urbanizzata e di rara bellezza naturalistica.

	TIPOLOGIA	Spumante
	UVAGGIO	passerina 34%, verdicchio 33%, chardonnay 33%
	EVOLUZIONE	2 anni
	GRADO ALCOLEMICO	12,5% vol.
	TEMPERATURA IDEALE	8-10° C
	CALICE	medio



Officina del Sole

TRECENTOSESSENTA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel giallo paglierino con perlage fine e persistente;
- 👃 al naso esprime sentori fruttati, soprattutto di pompelmo e banana, con un finale piacevolmente agrumato e floreale;
- 👄 al palato esprime una grande freschezza con una perfetta acidità che rende il sorso decisamente piacevole.

freschezza
80%

sapidità
70%

corpo
50%

morbidezza
60%

VINIFICAZIONE

- 🍇 Trecentosessanta è un metodo Charmat coltivato nei vigneti con un'altitudine di 356 metri sul livello del mare. Blend di verdicchio, passerina e chardonnay con uve vendemmiate a mano separatamente: chardonnay terza decade di agosto, passerina seconda decade di settembre, verdicchio terza decade di settembre. Dopo la pressatura e la prima fermentazione avviene la rifermentazione in autoclave.

- 🍷 Il vino matura 5 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Trecentosessanta è un vino fresco, fragrante e piacevolmente agrumato. Predilige piatti leggeri e altrettanto profumati. Ideale per brindare in compagnia e da abbinare soprattutto alle prelibatezze marine della cucina mediterranea.

- **UN VINO FRESCO**
- **FRAGRANTE**
- **BEVUTO DA SOLO**

FILETTO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto saporito, sapido e succoso, in cui il sapore del pesce non viene coperto dal metodo Charmat e in cui la leggera nota amarognola data dalla cottura alla griglia esalta il profumo fruttato del vino.



PECORINO MARCHIGIANO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Questa bollicina è indicata per accompagnare un tagliere ricco per l'aperitivo e ben si sposa con i formaggi stagionati, grazie alla spalla acida e la bollicina che 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.

Calcere naturali, 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 il 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.

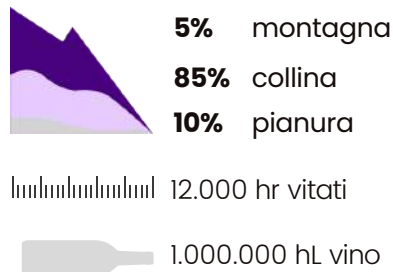


La Mole Vanvitelliana: uno dei principali edifici storici di Ancona

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.

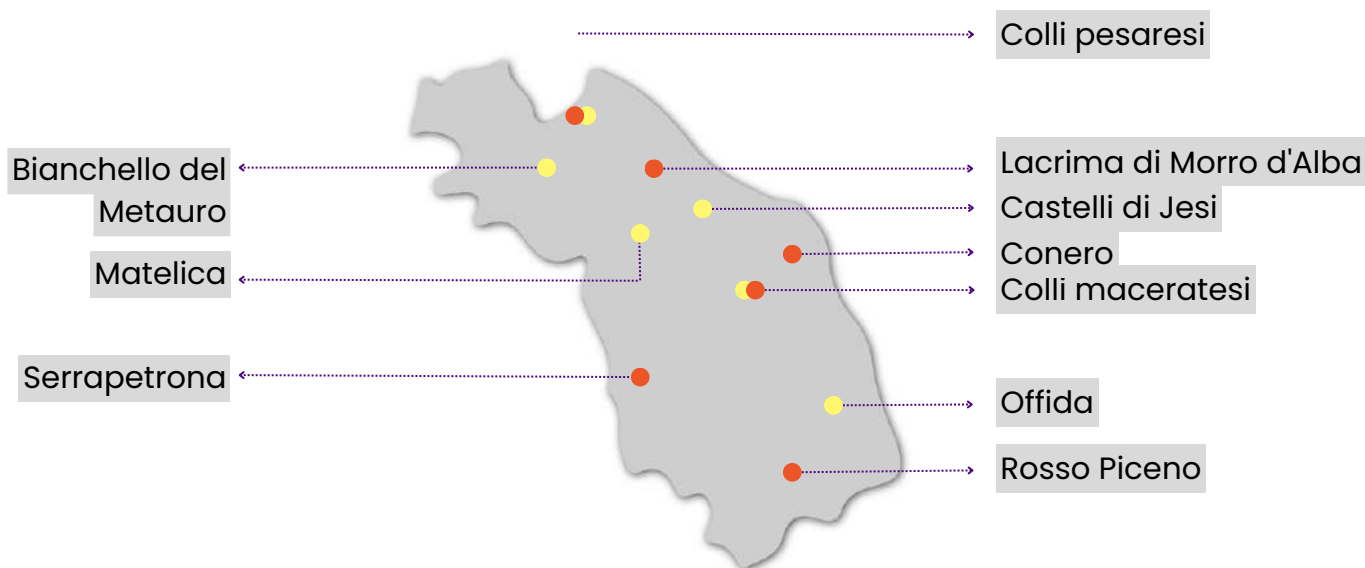
Ecco una mappa degli altri vini principali della regione.

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