

## DEGUSTAZIONI E VISITE GUIDATE WINE TASTING & VISITS

Orari: lunedì - venerdì, dalle ore 10:00 alle ore 18:00. Le visite durante il weekend sono disponibili su prenotazione e salvo disponibilità.

Availability: Monday - Friday, from 10 a.m. to 6 p.m.  
For visits during the weekends please contact us.

Info: tel +39 3392858568 - info@argillae.eu



Raggiungerci è semplice!  
Cerca "Argillae Srl" on Google Maps.

How to get to ARGILLAE:  
Put "Argillae Srl" on google maps and follow the instructions.



ARGILLAE s.r.l.  
Voc. Pomarro, 45  
05011 Allerona (TR)

tel. +39.0763.624604  
info@argillae.com  
www.argillae.com



## PANATA ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.



UVAGGIO - BLEND  
Grechetto, Procanico, Chardonnay.

### ESAME ORGANOLETTICO SENSORY EVALUATION

**COLORE:** giallo paglierino dai riflessi verdognoli. **PROFUMO E SAPORE:** pompelmo e frutta esotica si alternano nel bicchiere ai classici aromi del Grechetto di pasta di mandorla e fiori gialli. È un vino che denota struttura e sapidità, freschezza gustativa e ottima capacità di evoluzione in bottiglia.

**COLOUR:** straw yellow with green reflections. **FRAGRANCE AND TASTE:** grapefruit and exotic fruits combine with the typical notes of Grechetto grapes: yellow flowers and marzipan. The complexity in the nose is reflected on the palate, thus creating a full body wine, with good acidity and a fresh mineral taste.

### VINIFICAZIONE - WINEMAKER'S NOTES

Le uve, provenienti dalla migliore selezione dei vigneti Grechetto, Procanico e Viognier, sono sottoposte ad una macerazione a freddo in pressa chiusa. Il mosto viene vinificato dopo sfiocatura a temperatura controllata. Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche.

*Panata is the result of the best selection of Grechetto, Procanico and Viognier grapes from our vineyard. The grapes undertake a brief cold maceration process and are pressed delicately. The must is vinified at controlled temperature in stainless steel tanks. Its subsequent refining on fine lees enhances its organoleptic properties.*

### GASTRONOMIA - GASTRONOMY

**QUALIFICAZIONE:** bianco secco di pronta beva. - **ACCOMPAGNAMENTO:** questo vino si abbina alla perfezione con piatti elaborati a base di pesce: risotti, pesci al forno, zuppe e guazzetti. Eccellente con ostriche e crostacei. Da non sottovalutare l'accompagnamento con carni bianche e formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12/14°C.

**QUALIFICATION:** dry white wine.

**FOOD PAIRINGS:** ideal pairing with all seafood based dishes in particular with risotto or soup with shellfish (cockles, mussels, crab...). Amazing with oysters and crustacean.

**SERVING TEMPERATURE:** 12/14°C.

## VASCELLARUS UMBRIA I.G.T. ROSSO



UVAGGIO - BLEND  
Montepulciano, Cabernet Sauvignon.

### ESAME ORGANOLETTICO SENSORY EVALUATION

**COLORE:** rubino intenso, dall'ungchia marcatamente rossastra. - **PROFUMO:** intenso, austero, con aromi di frutta rossa, vaniglia e spezie. - **SAPORE:** secco, sapido, di ottima struttura, buona acidità, vino dal lungo finale e dal tannino vellutato.

**COLOUR:** intense ruby red, distinctly reddish at the rim. - **NOSE:** intense, austere, with aromas of red fruits, vanilla and spices. - **TASTE:** a dry, savoury wine with excellent structure and good acidity, coupled with a long finish and velvety tannin.

### VINIFICAZIONE - WINEMAKER'S NOTES

Pigiadirasatura, macerazione di 18-21 gg. con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce, accompagnati da alcuni delestaggi; la fermentazione alcolica avviene interamente in acciaio, la fermentazione malolattica in barriques a temperatura controllata. Il vino prosegue l'affinamento per 10-12 mesi in barriques di rovere francese subendo periodici travasi, a seconda della necessità, con apporto di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento va incontro ad un affinamento in bottiglia, della durata di 8-12 mesi prima della commercializzazione e del consumo.

*Crushing and destemming followed by 18-21 days maceration, with frequent and regular must pump-overs on the skins, accompanied by several rack and return procedures; alcoholic fermentation occurs entirely in steel containers, while malolactic fermentation takes place in barriques at controlled temperature. The wine is then refined in French oak barriques for 10-12 months and undergoes racking on a regular basis, depending on the need, with the addition of oxygen. After being bottled, the wine is refined in bottle for a further 8-12 months before being commercialised and consumed.*

### GASTRONOMIA - GASTRONOMY

**QUALIFICAZIONE:** rosso secco strutturato. **ACCOMPAGNAMENTO:** adatto a pietanze elaborate a base di carne, in particolare modo selvaggina e caccagione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**QUALIFICATION:** well-structured dry red wine. - **ACCOMPANIMENTS:** recommended with elaborate meat dishes, particularly feathered and furred game.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C.

## SPUNMANTE BIANCO BRUT



UVAGGIO - BLEND  
Chardonnay 100%.

### ESAME ORGANOLETTICO SENSORY EVALUATION

**COLORE:** giallo paglierino dai riflessi verdognoli. **PROFUMO:** intenso e delicato, con gradevoli profumi di pesca e ananas. - **SAPORE:** al gusto si presenta elegante, di buona struttura, lunga persistenza e fine perlage.

**COLOUR:** straw yellow with green reflections. - **FRAGRANCE:** intense and delicate with pleasant notes of pineapple and peach. - **TASTE:** fresh and persistent, good structure and elegant perlage. - **LONG AFTERTASTE:** fine, persistent and sharp perlage.

### VINIFICAZIONE - WINEMAKER'S NOTES

Le uve Chardonnay, raccolte nella fase di maturazione tra l'erbaceo e il neutro, sono accuratamente selezionate in fase di raccolta. Sono sottoposte ad una breve macerazione a freddo in pressa chiusa e pressate delicatamente. Il mosto viene vinificato, dopo sfiocatura, a temperatura controllata in vasche di acciaio.

Al termine della prima fermentazione alcolica, avviene il passaggio in autoclave, con la seconda fermentazione e la presa di spuma. Il successivo affinamento sulle fecce fini per qualche mese ne esalta le proprietà organolettiche.

*Argillae Spumante is the result of a careful selection of Chardonnay grapes from our vineyard. The grapes undertake a brief cold maceration process and are pressed delicately. The must is vinified at controlled temperature in stainless steel tanks. Second fermentation in autoclave - according with the charmat method - is followed by few months of refining on fine lees to enhance its organoleptic properties.*

### GASTRONOMIA GASTRONOMY

**QUALIFICAZIONE:** spumante bianco brut. **ACCOMPAGNAMENTO:** ottimo con antipasti di mare, piccoli crostacei, crudité di mare, pesce al vapore o al forno; perfetto anche insieme a salumi dolci, parma, culatello e bresaola.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°C.

**QUALIFICATION:** brut sparkling wine. **FOOD PAIRINGS:** A classic pairing with all seafood based dishes in particular with crustaceans and raw fish. Pairs well with prosciutto di Parma, bresaola and salami.

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10°C.

## OLIO EXTRAVERGINEDI OLIVA

I nostri uliveti si sviluppano ad un'altitudine di mt. 300, su un terreno molto ciottoloso, avente un'estensione di 9 ettari con circa 2000 piante. **Composizione varietale:** LECCINO, FRANTOIO E MORAILOLO (con una forma di allevamento a vaso rovesciato).

Queste piante sono curate nei minimi particolari in ogni passaggio sia culturale che produttivo. La raccolta è eseguita manualmente, seguendo le varie fasi di maturazione. Il trasporto al frantoio viene effettuato nella stessa giornata della raccolta utilizzando solo cassette per garantire un'ottima aerazione delle olive. Il sistema di molitura è a "ciclo continuo".

### L'olio così ottenuto si presenta:

- limpido, di colore verde con nitidi riflessi dorati;  
- all'olfatto: gradevole, stimolante, progressivamente penetrante, ricco di fragranti note vegetali, con cenni erbacei e sentori di fieno e fiori di campo;  
- in bocca conferma pienamente le invitanti, fresche sensazioni dell'olfatto, con un ottimo equilibrio tra la componente amara e quella piccante.

*Our olive groves, with its 2000 plants, has an altitude of 300 mt a.s.l., covers an area of 9 hectares, and is planted in a very rich soil of pebbles.*

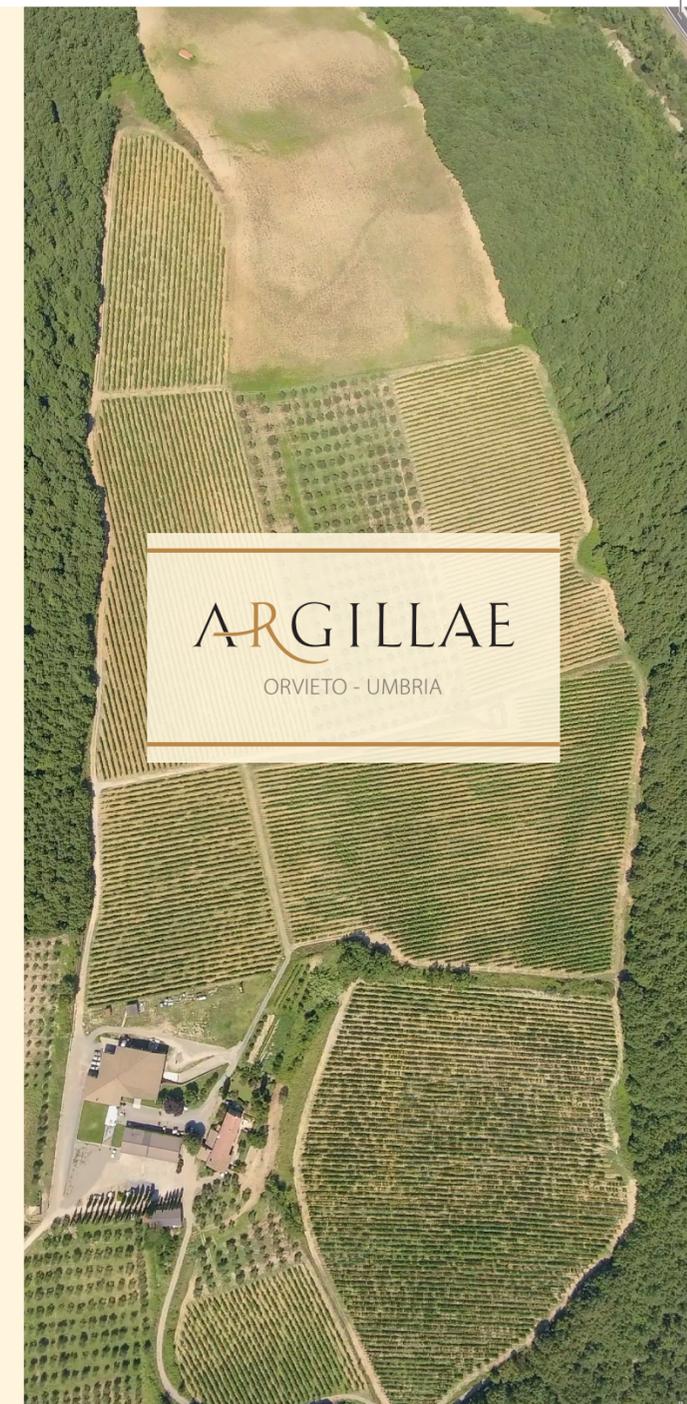
*Olives varieties: LECCINO, FRANTOIO AND MORAILOLO (with a pot farming system).*

*The harvest is handpick with pneumatic combs, according to the different maturation steps, and the olives are carried to the oil press the same day of the harvest in open cases in order to guarantee a good aeration to the olives.*

*As extraction method is used cold continuous cycle.*

### The oil has the following characteristics:

**COLOUR:** clear, green with golden reflections;  
**BOUQUET:** pleasant, deep, rich of herbaceous scents;  
**FLAVOUR:** slightly bitter and spicy.



**AZIENDA AGRICOLA ARGILLAE:  
LO SPIRITO DELLA MATERIA**

**IL TERRITORIO** - L'azienda agricola Argillae si estende sulle colline fra Allerona e Ficulle, a nord-ovest di Orvieto, su di una superficie di circa 220 ettari. Il territorio è costituito dalla presenza di terreni argillosi-sabbiosi, caratterizzati dai famosi "calanchi".

**I VIGNETI E LA CANTINA** - Argillae vanta una superficie di circa 38 ettari di vigneti. La particolare costituzione del terreno, l'ottima esposizione, il particolare microclima nonché l'attenta scelta dei vitigni, ne fanno un terroir particolare, vocato a produzioni di eccellente qualità. L'azienda dispone di una cantina dotata delle più moderne tecnologie e di un locale a temperatura controllata per l'affinamento dei vini in barriques. **L'ULIVETO** - Con una superficie di circa 9 ettari, questo piccolo uliveto dà luogo ad una produzione di olio extra vergine di oliva biologico di eccellente qualità, nel segno della migliore tradizione umbra. **LE METE TURISTICHE** - Oltre a poter visitare Orvieto, l'azienda si presta come punto di partenza per numerosi percorsi naturalistici, culturali e folkloristici.

**THE ESTATE** - *The Argillae wine estate stretches over an area of approximately 220 hectares between the hills of Allerona and Ficulle, North-West of the city of Orvieto. The grounds are characterized by the clayey and sandy soils that make up the world-renowned "calanchi".*

**THE VINEYARDS AND THE CELLAR** - *The Argillae winery features approximately 38 hectares of vineyards. Its particular soil composition, excellent exposure, special micro-climate and a careful selection of the vines make up a very particular terroir destined to produce top-quality wines. The winery also features a wine cellar equipped with the latest technologies.* **THE OLIVE GROVE** - *Covering an area of roughly 9 hectares, this small olive grove yields a production of top-quality organic extra virgin olive oil in the best Umbrian tradition.* **TOURIST DESTINATIONS** - *In addition to the possibility of visiting Orvieto, the Estate can also become the point of departure for a large number of tours for nature, culture and folklore lovers.*



**ORVIETO**  
D.O.C.



**UVAGGIO - BLEND**

Grechetto, Procanico, Malvasia, Sauvignon Blanc, Chardonnay.

**ESAME ORGANOLETTICO  
SENSORY EVALUATION**

**COLORE:** giallo paglierino.

**PROFUMO:** ampio, note floreali di fiori gialli, sentori di agrumi e frutti tropicali.

**SAPORE:** al gusto si presenta ampio, complesso, fruttato e persistente, con finale rinfrescante.

**COLOUR:** straw yellow.

**FRAGRANCE:** broad, floral scents of yellow flowers with a hint of citrus and tropical fruits.

**TASTE:** in the mouth, it has a broad, complex, fruity and enduring taste with a refreshing finish.

**VINIFICAZIONE - WINEMAKER'S NOTES**

Le uve sono accuratamente selezionate in campagna e pressate delicatamente. Il mosto ricavato è vinificato, dopo sfiocatura, a temperatura controllata.

*The grapes are carefully selected in the vineyard, pressed delicately and the resulting juice is racked and vinified at controlled temperature.*

**GASTRONOMIA - GASTRONOMY**

**QUALIFICAZIONE:** bianco secco.

**ACCOMPAGNAMENTO:** primi piatti con verdure, secondi a base di pesce o carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C.

**QUALIFICATION:** dry white wine

**FOOD PAIRINGS:** it combines perfectly with pasta dishes made with vegetables, fish or white meats.

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C.

**GRECHETTO**  
UMBRIA I.G.T. BIANCO



**UVAGGIO - BLEND**

Grechetto 100%.

**ESAME ORGANOLETTICO  
SENSORY EVALUATION**

**COLORE:** giallo paglierino carico.

**PROFUMO E SAPORE:** intenso e deciso, mandorlato, minerale, esprime in pieno gli aromi particolarmente intriganti del Grechetto, accompagnati da una calda e armonica sensazione gustativa che si integra perfettamente alle dolci sensazioni retrofattive sprigionate dal "terroir" dell'azienda.

**COLOUR:** dark straw yellow.

**FRAGRANCE AND TASTE:** intense and direct with an almond and mineral flavour, it is the full expression of the particularly intriguing aromas of the Grechetto vine, accompanied by a sense-warming and harmonious tasting experience that perfectly dovetails into the astringent sensations released by the "terroir" of this wine estate.

**VINIFICAZIONE - WINEMAKER'S NOTES**

Le uve sono accuratamente selezionate in vigna e sottoposte ad una breve macerazione a freddo.

Dopo una leggera pressatura, il mosto viene vinificato a temperatura controllata. Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche.

*The grapes, carefully selected in the vineyards, undertake a cold maceration process. After a brief pressing the resulting juice is racked and vinified at controlled temperature. Its subsequent fining on fine lees enhances its organoleptic properties.*

**GASTRONOMIA - GASTRONOMY**

**QUALIFICAZIONE:** bianco secco.

**ACCOMPAGNAMENTO:** Il Grechetto è un ottimo vino da pasteggio grazie alla buona acidità e al tipico finale mandorlato che pulisce il palato. Eccellente in abbinamento a pesci elaborati, carni bianche e cacciagione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14°C.

**QUALIFICATION:** dry white wine.

**FOOD PAIRINGS:** Thanks to its perfect acidity level and its typical almond finish, this wine is a perfect drink to dine with. Great with a rich fish based cuisine, roasted pork or fry chicken.

**SERVING TEMPERATURE:** 12-14°C.



**SINUOSO**  
UMBRIA I.G.T. ROSSO



**UVAGGIO - BLEND**

Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot.

**ESAME ORGANOLETTICO  
SENSORY EVALUATION**

**COLORE:** rubino carico con toni violacei.

**PROFUMO:** ampio, persistente, intenso con aromi di frutta rossa (marasca, ribes) tipiche del merlot e note varietali del cabernet. - **SAPORE:** secco, sapido, caldo, di buona struttura, morbido e dal lungo finale.

**COLOUR:** dark ruby red with a tinge of purple.

**FRAGRANCE:** broad, enduring and intense with the red berry (marasca cherry and red currant) aroma typical of Merlot and of the varietal characters of Cabernet.

**TASTE:** dry, sapid, warm, well-structured, soft and with a long finish.

**VINIFICAZIONE - WINEMAKER'S NOTES**

Pigiadiraspatura, macerazione di 8-10 gg, con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce; la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica avvengono interamente in acciaio. Il vino prosegue l'affinamento per alcuni mesi subendo periodici travasi con l'apporto di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento va incontro ad un leggero affinamento in bottiglia, dove rimane per altri 3-4 mesi prima del consumo.

*8-10 days of maceration after destemming and crushing, with regular periodical pumping over of must on pomace; the alcoholic and malolactic fermentation is entirely carried out in stainless steel tanks. The wine is subsequently fined for several months and is periodically racked with the addition of oxygen. After bottling, it is submitted to a short bottle maturation process for a further 3-4 months before commercialisation.*

**GASTRONOMIA - GASTRONOMY**

**QUALIFICAZIONE:** rosso secco strutturato.

**ACCOMPAGNAMENTO:** adatto a tutto pasto, perfetto per la cucina regionale, in particolare per accompagnare salumi, selvaggina e cacciagione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**QUALIFICATION:** structured dry red wine.

**FOOD PAIRINGS:** it can be drunk throughout the meal. It is perfect for regional cuisines, especially with game, medium-aged cheese and cured meats.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C.