

Degustazione in Cantina

Primo abbinamento con uno dei nostri classici:

MATTO, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Bio
Pomodoro crudo, tonno rosso, panna acida, olio al basilico

Vino: colore giallo paglierino con spiccati riflessi verdi.

Al naso emergono note di fior di acacia, camomilla e pesca, come preludio ad un'evoluzione molto interessante nel tempo. In bocca sapido, minerale e con una piacevole nota agrumata.

Cibo: la dolce acidità del pomodoro accostata alla carne marina permette di creare un equilibrio perfetto. Il basilico amplifica le note aromatiche del vino mentre la panna supporta la struttura del piatto rendendolo più complesso.

Secondo abbinamento, restiamo sul Verdicchio:

FILOTTO, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC
Calamario cotto sotto la cenere, zucchine del nostro orto, salsa olandese e limone

Vino: colore giallo chiaro e luminoso. Al naso emana intense note di ginestra, camomilla e frutta matura a polpa gialla, la bocca è pervasa da una piacevole sensazione minerale e morbide sfumature fruttate.

Cibo: la leggera acidità e i minerali si sposano appieno con il gusto cotto del mare Adriatico e suoi aromi mediterranei. La cottura ancestrale amplifica e valorizza a pieno il lungo affinamento in bottiglia.

Terzo abbinamento, conosciamo la Lacrima:

DIANA, Lacrima di Morro d'Alba DOC Bio
Cacciagione alla mediterranea "come una volta"

Vino: colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso suggerisce note di violetta, rosa canina e spezie. In bocca è rotondo e avvolgente, con sentori di more; buona struttura con tannini morbidi e fini.

Cibo: l'importante metodo lento di cottura sprigiona un aroma ben definito alla carne, creando un gusto leggermente complesso e il vino avvolgente, caratterizzato da un tannino delicato, si accompagna come dicono gli anziani marchigiani "a braccettù".



Filodivino, Truly Yours.