

Serata 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 Calamaro 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".

Serata in Cantina

Quarto abbinamento, una delle nostre Selezioni:

DINO, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Classico DOCG Bio Baccalà cotto arrosto, crema di patate pecorino e miele

Vino: colore giallo intenso. Al naso richiama agrumi canditi, in particolare il bergamotto e tracce di incenso. A seguire si esaltano le spezie dolci, i fiori sono lì ma sono asciutti, la camomilla tra tutti. Anche gli aromi di biscotti e miele vengono aggiunti al tutto. Al palato ha una grande quantità di materia, per questo motivo la morbidezza può competere con la durezza endemica dell'uva, risultando estremamente equilibrata.

Cibo: grazie all'equilibrio e alla buona persistenza che lo caratterizzano, questo vino si sposa bene con pesci dal gusto intenso leggermente abbrustoliti. La sua leggera acidità riesce ad arricchire gli aromi mediterranei del piatto.

Quinto e ultimo abbinamento, con l'ultima delle nostre Selezioni:

SOARA, Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC Biologico Vellutata di ceci nostrani, mais scoppiato e salsiccia essicata

Vino: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso sopraggiungono intense note di viole, rose, frutti rossi; il palato è avvolto da frutti di bosco maturi e note speziate e sapide. Un vino di buona struttura, elegante, dai tannini raffinati con un finale intenso che lascia un piacevole sentore fruttato.

Cibo: la complessa struttura del vino accompagnata a questo piatto rende equilibrato il palato. La vellutata prepara e avvolge le papille gustative facilitando l'incontro con il vino.

Piccola pasticceria e caffè.



Filodivino, Truly Yours.