



SERATA IN CANTINA

Degustazione dell'essenza di Filodivino con cinque abbinamenti. Cinque creazioni dello Chef Andrea Alessandrelli pensati appositamente per accompagnare e valorizzare i nostri vini. Ogni calice gioca con il piatto abbinato per creare sensazioni sorprendenti e piacevoli.

UN GRANDE CLASSICO

MATTO, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Bio

Fruttato e floreale, molto espressivo. Fresco, sapido e coinvolgente. Un Verdicchio di grande bevibilità e capacità di sposarsi con piatti delicati. Selezione di uve dalle migliori parcelle del nostro vigneto vinificate in acciaio e cemento: è la nostra interpretazione classica di questo nobile vitigno.

Pescato Locale cotto a vapore, maionese vegetale, frutta cruda, verdura cotta ed erbe spontanee.

Il leggero grasso vegetale e marino si combina con l'acidità del vino per creare un equilibrio perfetto. La frutta e le verdure di stagione aiutano la struttura del vino e ne esaltano la complessità. Il pesce cotto a vapore valorizza gli aromi al fine di rendere la sensazione gustativa completa.


UN SORSO DELLA NOSTRA STORIA

FILOTTO, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Un vino di grande corpo, morbido e pieno in bocca. È sorretto da una mineralità spiccata e rinfrescante che lo rende perfetto per accompagnare un piatto che richiama aromi e sapori della Costa. Anno dopo anno, questo vino dimostra l'eccezionale capacità di invecchiamento del Verdicchio.

Crema di pomodoro cotto arrosto assieme alle basi della cucina italiana e all'estratto del mare adriatico.

Il pomodoro arrosto incontra un bianco di grande struttura e lo aiuta ad esprimersi al meglio. La fresca acidità e la cremosità del vino si sposano perfettamente con il gusto cotto del mare adriatico e suoi aromi mediterranei.



IL NOSTRO VINO PIÙ RAPPRESENTATIVO

DINO, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Bio

Un Verdicchio importante: complesso, profondo, bilanciato. Le uve da vigne di cinquant'anni donano un vino bianco capace di valorizzare anche piatti di carne. Offre aromi di cera d'api e canditi, molto ampio in bocca con un finale fresco e pulito.

Coniglio in porchetta e crema di patate.

Grazie all'equilibrio e all'incredibile persistenza che lo caratterizzano, questo vino si sposa bene con le carni bianche leggermente abbrustolite. La bella acidità finale accresce la persistenza del piatto.

UN VINO FUORI DAGLI SCHEMI

COCCIO, Marche IGT Bio - Vino macerato in anfora

Verdicchio macerato sulle bucce e invecchiato in anfore di terracotta. Grande corpo bilanciato dalla mineralità tipica del nostro terroir. Un'interpretazione moderna di una tecnica antica, a conferma della versatilità espressiva di quest'uva.

Baccalà cotto a vapore, bietole saltate, gel di limone e miele.

La ricca struttura del vino si sposa con questo piatto complesso e rende morbido ed equilibrato il palato. L'acidità tipica del Verdicchio rimane piacevolmente presente, ma più profumata di agrumi e completa il piatto.

LA NOSTRA SELEZIONE

SOARA, Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC Bio

Interpretazione della Lacrima che ne valorizza la complessità e il potenziale aromatico, mantenendo freschezza ed equilibrio. Il leggero passaggio in legno risalta il naso di frutti e fiori rossi, sorretto da una struttura setosa, tipica di quest'uva che così bene racconta il nostro territorio.

Vitello arrosto, salsa verde "COME NA VOLTA".

L'importante metodo lento di cottura dona un aroma ben definito alla carne, creando un gusto leggermente complesso. Il vino avvolgente, caratterizzato da un tannino delicato, vi si accompagna - come dicono gli anziani marchigiani - "a braccettù".



PROPRIETARI VITICOLTORI

Scheda informativa monouso.

È disponibile per la consultazione la scheda "sostanze e allergeni".

Filodivino, truly yours.