



SERATA IN CANTINA

Degustazione dell'essenza di Filodivino con cinque abbinamenti.

Cinque creazioni dello Chef Andrea Alessandrelli pensati per accompagnare e valorizzare i nostri vini.

Ogni calice gioca con il piatto abbinato per creare sensazioni sorprendenti.

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 capace 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 per rendere la sensazione gustativa completa.


LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO

ALBAE, Marche Rosato IGT Bio

Una versione originale della Lacrima, aromatica e fruttata, che si combina con la finezza e l'intensità del Syrah. Ne nasce un rosato elegante, succoso e minerale, molto versatile negli abbinamenti grazie alla struttura delicata, risultato di una soffice pressatura delle uve e brevissima macerazione.

Crema di pane cotto, salsa base della cucina italiana e polvere di porro.

La crema di pane aiuta il tannino appena accennato ad esprimersi al meglio. La leggera acidità e mineralità del vino si sposano appieno con gli aromi mediterranei del piatto.



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.

Tartare di scottona marchigiana, rapa rossa e maionese vegetale.

La carne cruda ha un gusto deciso e complesso con cui il vino, avvolgente e caratterizzato da un tannino delicato, si sposa alla perfezione. La rapa e la maionese sono protagoniste e vanno ad esaltare gli aromi della nostra Riserva.

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, verdura di stagione, 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, in questa versione, è profumata di agrumi e completa la sensazione gustativa.

LA TRADIZIONE SECONDO NOI

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 esalta il naso di frutti e fiori rossi, sorretto da una struttura setosa, tipica di quest'uva che così bene racconta il nostro territorio.

Pollo alla brace e crema di patate.

Grazie all'equilibrio e alla buona persistenza che lo caratterizzano, questo vino si sposa bene con le carni bianche leggermente abbrustolite.

La freschezza della Lacrima arricchisce l'impatto delle erbe aromatiche usate in cottura.

