



## 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.

#### ***Soffiata di uova, zucchine e tartufo***

*Un piatto povero ma dal gusto ricco che si combina con l'acidità del vino per creare un equilibrio perfetto.*

*La delicatezza delle zucchine aiuta la struttura del vino e ne esalta la complessità. Il tartufo ne 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.*





## 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.*

---

## IL TERRITORIO IN PUREZZA

### DIANA, Lacrima di Morro d'Alba DOC Bio

Un vino unico, raro, profondamente legato al territorio di questa porzione delle Marche. Il caratteristico aroma di violetta, rosa canina e spezie si combina con una buona struttura e con tannini morbidi e fini.

Il finale fresco accompagna ed esalta l'abbinamento.

***Legumi e cereali.***

*Un must della cucina italiana in questa stagione preparato secondo la tradizione contadina con fagioli, cicerchie, lenticchie e cereali. Salutare, essenziale e saporito: la sua semplicità delizia il palato e valorizza i sentori della nostra Lacrima.*

---

## 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.

***Animale da cortile alla mediterranea.***

*L'importante metodo lento di cottura estrae un aroma ben definito dalla carne, creando un gusto complesso e il vino avvolgente, caratterizzato da un tannino delicato, si accompagna come dicono gli anziani marchigiani "a braccettù".*

**Piccola pasticceria e caffè**



*filodivino*  
PROPRIETARI VITICOLTORI



**Scheda informativa monouso.**

La scheda "sostanze e allergeni" è disponibile.

**Filodivino, Truly Yours.**