



SERATA IN CANTINA

Degustazione dell'essenza di Filodivino con cinque abbinamenti.

Cinque creazioni del nostro Chef 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.