



SERATA IN CANTINA

Degustazione dell'essenza di Filodivino in cinque abbinamenti.
Cinque creazioni con ingredienti del territorio
accompagnano e valorizzano i nostri vini.
Ogni calice gioca con il piatto abbinato
per creare sensazioni complesse ed originali.

ABBINAMENTO SORPRENDENTE

PERTURBATO, Bianco Frizzante IGT Bio

Un Verdicchio diverso, brioso, diretto e divertente, con aromi agrumati e di frutta fresca, ed una bocca pulita e secca, tutta da bere.
La seconda fermentazione in bottiglia permette alle bollicine di conservare perfettamente questo vino senza altri additivi.

Carciofo alla romana.

*Il piatto è complesso pur nell'essenzialità degli ingredienti usati.
La struttura e le note amare dei carciofi incontrano la freschezza del vino che con la sua acidità pulisce la bocca e prepara al prossimo boccone.
Un gioco di contrasti e di consistenze che vi diventerà.*

EQUILIBRIO PRIMAVERILE

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.

Polenta cotta col brodo, pomodoro, prezzemolo e bottoni di aglio nero.

*Consistenza cremosa e piena, sapori decisi, aromi persistenti e complessi.
Il tutto accompagnato da un vino rosato dalla giusta struttura, un'acidità che bilancia il pomodoro e l'aglio nero e una vibrante mineralità che lega tutte queste sensazioni.*





UN GRANDE CLASSICO

FILOTTO, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Bio

Intenso, di grande corpo, morbido ed equilibrato da una freschezza minerale che lo rende piacevole e complesso, in grado di mantenersi a lungo nel tempo, dando prova delle fenomenali capacità d'invecchiamento del Verdicchio.

Baccalà, pomodorini secchi fatti da noi, gel di limone, capperi croccanti e olio EVO.

La ricca struttura del vino si sposa con questo piatto complesso e coccola il palato. L'acidità tipica del Verdicchio, in questa versione, è accompagnata da note più evolute che completano 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 di 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.

Vellutata di ceci con crostini all'olio aromatico.

Il piatto è semplice all'apparenza ma valorizzato dalla grande qualità della materia prima. Il bello e il buono delle Marche si presentano così: senza fronzoli, puri, ricchi e memorabili. Come la Lacrima che accompagna questa portata.

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

Coniglio alla mediterranea.

Una ricetta della tradizione rivista in chiave contemporanea senza perdere gli aromi e i gusti decisi che la caratterizzano. Cucina e vino hanno storie che si intrecciano. Qui ne gustate la nostra interpretazione.

Piccolo tiramisù al bicchiere e caffè



filodivino
PROPRIETARI VITICOLTORI



Scheda informativa monouso.

La scheda "sostanze e allergeni" è disponibile.

Filodivino, Truly Yours.