



## 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.

---

### UN GRANDE CLASSICO

#### **MATTO, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Bio**

Fruttato e floreale. Fresco, sapido ed elegante.

Un Verdicchio di bella struttura ma 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.

#### ***Calamaro, maionese vegetale allo zenzero.***

*Il piatto è complesso pur nell'essenzialità degli ingredienti usati.  
La struttura e le note delicate del calamaro 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 ESTIVO

#### **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.

#### ***Pappa al pomodoro.***

*Consistenza cremosa e fresca con aromi persistenti ed estivi. Il tutto accompagnato  
da un vino rosato dalla giusta struttura, un'acidità che bilancia il pomodoro  
e una vibrante mineralità che lega tutte queste sensazioni.*



## IL NOSTRO VINO PIÙ RAPPRESENTATIVO

### **DINO, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Bio**

Un Verdicchio importante: complesso, profondo, bilanciato. Le uve da vigne di sessant'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.

#### ***Aspic di pollo con dadolata di carota viola e salsa verde.***

*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.

#### ***Ricotta e erbe di campo.***

*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.*

---

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

*Una festa di sapori decisi e allo stesso tempo eleganti: la sapidità del pesce e la freschezza del suo condimento interagiscono con un vino profondo e complesso, gran finale della degustazione.*

### **Panna cotta al limone e caffè**

*filodivino*  
PROPRIETARI VITICOLTORI

**Scheda informativa monouso.**

La scheda "sostanze e allergeni" è disponibile.

**Filodivino, Truly Yours.**