SERATA IN CANTINA

Degustazione dell'essenza di Filodivino in sei abbinamenti. Creazioni a base di ingredienti del territorio che accompagnano e valorizzano i nostri vini. Ogni calice gioca con il piatto abbinato per creare sensazioni complesse ed originali.

ACCOGLIENZA

MATTO - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC BIO

Vellutata di zucca, cipolla agrodolce e nocciole

La morbidezza della zucca e la nota agrodolce della cipolla trovano nella freschezza e mineralità del Verdicchio l'equilibrio perfetto.
La croccantezza delle nocciole si sposa poi con la sapidità del vino.

PERSISTENZA

DINO – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico DOC BIO

Baccalà al vapore, crema di peperone e anacardi

Un Verdicchio intenso e di grande corpo, reso piacevole da una freschezza minerale che accompagna il baccalà al vapore. La crema di peperone e gli anacardi dialogano con la complessità di un vino capace di invecchiare a lungo, dimostrando tutto il potenziale di evoluzione del Verdicchio.

Alternativa Veg: Seitan al forno con crema di peperoni, olio piccante e anacardi tostati.

ESSENZIALITÀ

MENO – Marche Rosso IGT BIO

Gnocco di pane e ragù vegetale

Meno è un vino puro, diretto, pieno di vita nasce che da uve sanissime e una vinificazione ridotta al minimo. Un vino essenziale ma gustoso quanto il piatto che lo accompagna: le cose buone non hanno bisogno di troppi fronzoli.

TERRITORIO

SOARA – Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC BIO

Soffiata al tartufo, crema di zucchine arrosto

Dal vigneto di Ostra, con la sua doppia esposizione Nord-Sud, Soara esalta a complessità e il potenziale aromatico della Lacrima, mantenendo freschezza ed equilibrio. Con le sue note boscose è inoltre perfetto ad accompagnare un piatto dove il tartufo nero è protagonista.

EQUILIBRIO

CORO – Marche Rosso IGT BIO

Spalla di maiale sfilacciata e crostini di pane aromatici

La struttura e l'intensità di Coro incontrano la succulenza della spalla di maiale e la nota croccante dei crostini aromatici. Il lungo affinamento in legno dona al vino eleganza e profondità, mentre il finale lungo e pulito accompagna la ricchezza del piatto, creando un abbinamento intenso ma equilibrato.

Alternativa Veg: Falafel di ceci con fonduta di pecorino.

DIVERTIMENTO

ALTRIMENTI – Rosso Frizzante Amabile BIO

Muffin al fondente con glassa al cioccolato bianco

Chiudiamo la serata con un contrasto goloso: l'amabilità frizzante di Altrimenti, Lacrima dal basso grado alcolico, accompagna il tortino e la glassa al cioccolato bianco in un finale leggero e coinvolgente.

Filodivino nasce tra mare e monti, con l'idea di interpretare questo territorio attraverso il vino.
Il Resort, con spa, piscina e cucina ispirata alle Marche, è il modo in cui lo condividiamo con i nostri ospiti.
Scopri di più su www.filodivino.it

Porta le tue emozioni su Vivino.
Scansiona il QR code
per raccontarci cosa ne pensi
dei vini che hai appena degustato!

Filodivino - Società agricola forestale

Via Serra n.46 - 60030 San Marcello (AN) Italy
Telefono +39 0731 026139 - **Email** info@filodivino.it - **www.filodivino.it**

filodivino
PROPRIETARI VITICOLTORI

Filodivino, Truly Yours.

La scheda "sostanze e allergeni" è disponibile.