



ACQUISTATO IL .....

"Coccio" Marche Bianco IGT 2022

2022

## Un Verdicchio che sorprende



Coccio, Marche Bianco IGT proposto qui da Filodivino è un Verdicchio che sorprende. Terra di dolci colline e borghi medievali, le Marche celano un tesoro enologico che merita di essere scoperto. Protagonista è il Verdicchio, ma non uno qualsiasi. Coccio, infatti, è un'interpretazione audace e innovativa di questo vitigno, un'esplosione di aromi e sapori che vi sorprenderà. Ma procediamo con ordine. Nasce a San Marcello, su terreni argilloso-calcarei che donano al vino una mineralità intensa. Coccio è il frutto di una selezione rigorosa delle uve, provenienti da vigne di oltre 55 anni. La vinificazione avviene in anfora, un metodo antichissimo rivisitato in chiave moderna che esalta le caratteristiche del Verdicchio. La macerazione sulle bucce dura ben 20 giorni e conferisce al vino una struttura importante e una complessità aromatica inusuale per un bianco. Il successivo affinamento, sempre in anfora, di 12 mesi, poi, ne amplifica la mineralità e la persistenza gustativa. Nel calice si presenta di un colore ambrato intenso, quasi ramato, che anticipa un profilo aromatico ricco e complesso. Al naso emergono note di scorza d'agrumi, canfora, mimosa e incenso, un bouquet floreale e speziato che si fonde armoniosamente con sentori più evoluti di cera d'api e miele. In bocca è pieno, caldo, con una tannicità delicata che avvolge il palato. La mineralità, tipica del terroir, dona al vino una freschezza e una bevibilità sorprendenti. Vino da meditazione, perfetto per chi ama i vini strutturati e complessi, si rivela in realtà un vino adatto a diverse occasioni. Si sposa bene con piatti di pesce strutturati, come il brodetto o lo stoccafisso all'anconetana, ma esprime il meglio di sé anche in abbinamento a carni bianche e formaggi stagionati. Grazie alla sua struttura e alla sua grande capacità di invecchiare, può regalare belle soddisfazioni anche dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Nata dalla passione di un imprenditore tessile per la terra e dal desiderio di vivere in armonia con la natura, Filodivino è oggi un gioiello enoturistico nelle Marche. L'azienda si trova nel cuore di San Marcello, dove un antico casolare diroccato è stato rigenerato, circondato da 17 ettari di vigneti. Qui, dolci pendii e terreni argillosi, offrono un terroir ideale per la coltivazione della vite. A Filodivino, in particolare, il Verdicchio e la Lacrima di Morro d'Alba, entrambe autoctone, trovano l'ambiente perfetto per esprimere al meglio le loro caratteristiche. Le viti, alcune delle quali "cinquantennali", sono condotte con metodi biologici, rispettando i ritmi della natura e preservando la biodiversità. Sotto terra, in una cantina scavata nella roccia, il mosto fermenta e il vino matura, protetto dalle temperature costanti e dall'umidità naturale. A seguito del passo dopo passo e con il contributo del vignaiolo Luca D'Attoma che, grazie alla sua esperienza e alla passione, esalta l'unicità di ogni annata.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Terreni argillosi, calcarei
<b>Esposizione</b>	0
<b>Allevamento</b>	contro spalliera con potatura a guyot
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	verdicchio 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale in piccole cassette. Vinificazione: Vinificazione fermentale in anfora con il 20% delle bucce. La macerazione continua per 12 mesi fino all'imbottigliamento. Non filtrato.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo carico, ricco bouquet di scorza d'arancia, fiori di canfora e mimosa. Palato bilanciato e armonioso, gran volume e struttura, con una leggera ma persistente presenza di tannini.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821