ACQUISTATO IL .....

"Coro" Marche Rosso IGT 2020 2020

Biologico, elegante e complesso

Coro, Marche Rosso IGT Bio di Filodivino è l'esempio di come tre grandi vitigni internazionali possano unire le forze per raccontare un territorio in modo unico e sorprendente. Syrah, Cabernet Franc e Merlot si uniscono qui per dare vita a un vino strutturato, elegante e dal grande potenziale di invecchiamento. Un vino capace di reinterpretare le Marche in chiave moderna. Ma procediamo con ordine. Il vigneto si trova a San Marcello, nel cuore delle Marche. Situata a 220-240 metri sul livello del mare, l'area gode di un clima mite, influenzato dalle brezze dell'Adriatico. Condizioni ideali per la coltivazione di uve di alta qualità. Le varietà utilizzate sono Syrah (50%), Cabernet Franc (30%) e Merlot (20%). Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette per preservarne l'integrità. Una volta giunte in cantina fermentano separatamente in acciaio a temperatura controllata, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Il vino affina poi per 18 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 litri con diverse tostature, acquisendo complessità e armonia. Infine riposa per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Nel calice, Coro si presenta di un colore rosso intenso con riflessi mattone. Al naso spiccano note di mora, prugna e una delicata speziatura, ben integrate con i sentori tipici del legno. In bocca rivela un bel corpo, con tannini eleganti e complessi che accompagnano un finale lungo e pulito. Grazie alla sua struttura e all'affinamento in legno, Coro può evolvere per 10 anni o più. Sulla tavola scopriremo comunque un vino ideale per accompagnare piatti importanti. Perfetto con carni rosse stufate o cotte alla griglia, formaggi stagionati e minestre di legumi.

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 autoctoni, 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 seguirlo passo dopo passo è l'enologo Luca D'Attoma che, grazie alla sua esperienza e alla passione, riesce ad unire tradizione e innovazione.

La Vigna

Terreno	Terreni argillosi e calcarei
Esposizione Allevamento	contro spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	syrah, cabernet franc, merlot
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale in piccole cassette. Vinificazione separata delle uve in vasche di acciaio e affinamento in tonneaux da 500 litri di rovere francese con diverse tostature per 18 mesi. Poi riposa 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Naso intenso e molto complesso. Bocca piena, struttura importante bilanciata da tannini educati e una sorprendente freschezza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821