



ACQUISTATO IL

"Meno" Marche Rosso IGT 2023

2023

Essenziale e genuino



Svinando

Meno, Marche Rosso IGT biologico proposto qui da Filodivino, è il risultato di un approccio radicale: sottrarre per esaltare. Nasce, infatti, dalla volontà di valorizzare al massimo la qualità intrinseca delle uve e del territorio, eliminando ogni intervento superfluo. Il risultato? Un vino puro, diretto e profondamente autentico, capace di catturare l'essenza del luogo e della filosofia produttiva. L'area di produzione è quella di San Marcello, nel cuore delle Marche, piccola perla vitivinicola. Qui, grazie al clima temperato e alle influenze del mare Adriatico, i vigneti godono di condizioni ideali per una maturazione equilibrata. Meno è ottenuto da uve di vitigni internazionali coltivate secondo metodi biologici certificati, senza l'uso di sostanze chimiche e nel pieno rispetto dell'ambiente. Le uve, raccolte a mano dai vigneti di dieci anni di età, vengono vinificate con fermentazione spontanea in grandi tini di rovere da 2000 litri, sfruttando i lieviti naturalmente presenti. L'affinamento avviene in acciaio per tre mesi, con un utilizzo minimo di solfiti (meno di 40 mg/l), garantendo così un vino pulito e genuino. Nel calice si scopre un vino succoso e vivace, caratterizzato da un bel colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso è intrigante, con note di ciliegie mature, amarene e un delicato accenno speziato. Rosso di grande bevibilità, ha tannini morbidi che lo rendono perfetto in più di un'occasione. Versatile e sorprendente, Meno si abbina bene a una varietà di piatti. Dai salumi, ai formaggi freschi, fino al tradizionale brodetto di pesce marchigiano.

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 "cinquantenni", 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, esalta l'unicità di ogni annata.

La Vigna

Terreno Terreni argillosi, calcarei e sabbiosi

Esposizione Allevamento contro spalliera con potatura a guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Marche

Uve varietà internazionali

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette. Vinificazione: fermentazione spontanea in tini tronco-conici di rovere sulle sue bucce. 3 mesi in acciaio, poi riposa almeno 3 mesi in bottiglia

Sensazioni Per produrre questo vino siamo partiti da uva sana e con la massima attenzione abbiamo spogliato il processo di vinificazione di tutto quello che non era essenziale. Il risultato è un vino puro, diretto, pieno di vita e di gusto.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821