ACQUISTATO IL .....

"Diana" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2022 2022



Un rosso dal finale a sorpresa

La Lacrima di Morro d'Alba Filodivino si chiama Diana e nel nome ha una storia da raccontare. La storia di un cane, di nome Diana, che scodinzolava sotto i tavoli di un ufficio lontano dalle Marche, ma vicino al cuore del progetto Filodivino, che proprio in quei giorni stava diventando realtà. Ed è in onore della vispa vitalità di quel cagnolino che i ragazzi di Filodivino hanno scelto quel nome per la loro personale Lacrima di Morro d'Alba. Un rosso che si differenzia sin da subito dai propri simili per la spiccata mineralità derivante dal suolo calcareo che vede crescere le uve, e per l'intensa sapidità che il vicino Mare Adriatico riesce a conferirgli. Un vino di color rosso intenso, con sfumature violacee intense e diffuse nella trama cromatica. Tra naso e palato è un susseguirsi di sensazioni avvolgenti di ribes, more, mirtilli e fragoline selvatiche. Ottimo con i brodetti della sua regione, le Marche, e con salumi e formaggi. Un incanto da vivere, questa Lacrima di Morro d'Alba Filodivino. Da non lasciarsi scappare.

C?è del metodo in questa follia chiamata Filodivino: la follia di spostarsi da un ufficio alla terra, la follia di investire per creare una Cantina nel cuore delle Marche e renderla incubatrice di vini locali, piccole eccellenze del territorio da cullare e affinare nel tempo. Filodivino è una bella storia di amicizia, di sfide, di passione e di vino. Cinque amici dal percorso di vita differente si trovano a camminare lungo la stessa via e proprio durante il viaggio annodano i fili di un comune destino. La scommessa non è solo una cantina, ma un progetto più ampio, che unisce il desiderio di coniugare rispetto per la natura e modernità, alla volontà di lasciare il segno in un mondo complesso come quello del vino. Il progetto Filodivino è di sicuro da tenere d?occhio, e questo Diano ne è la prova più efficace.

La Vigna

Terreno	Argilla molto calcarea
Esposizione	Sud 205m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	3.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Lacrima di Morro d'Alba 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	carni rosse alla brace, lasagne, leggermente più freddo ottimo anche con brodetto di pesce o pesce grasso con patate al forno
Vinificazione	4 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione con lieviti selezionati, 6 mesi in acciaio sulle fecce fini con batonnages settimanali e poi affinamento in bottiglia di almeno altri 3 mesi
Sensazioni	Viole, rose selvatiche e pepe bianco al naso In bocca pepe bianco e frutti rossi

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