ACQUISTATO IL .....

# "Albae" Marche Rosato IGT 2022 2022




## Dalle Marche un rosé seducente

Filodivino propone un rosé fuori dagli schemi con questo Marche Rosato IGT. Va da sé che bisogna sbarazzarsi di ogni pregiudizio prima di stappare la bottiglia: le sorprese sarebbero troppe per chi parte con il piede sbagliato! Allo sguardo brilla di un rosa intenso. Bouquet ampio, con sentori di piccoli frutti rossi, note di violetta, rosa canina e cenni speziati di pepe. La buona mineralità rende il palato fresco ed equilibrato, facendo di questo Marche Rosato IGT il vino da sorseggiare anche nelle occasioni più estemporanee. Con il Brodetto marchigiano crea un bel pairing tutto giocato sulle note di territorio, e con pesci e carni bianche è piacevolmente delicato. Un Rosé per tutte le stagioni, questa piccola gemma di Filodivino.

Filodivino ha una cantina da vedere (andateci, se passate dalle parti di Ancona). Un po' perché sembra sospesa tra passato e futuro, grazie a un'architettura futuristica che incontra armonicamente un design classico. Un po' perché rappresenta un bel pezzo di storia del vino made in Marche. Filodivino, con i suoi vigneti e cantina, è situata a pochi chilometri dai paesi di San Marcello e Morro d'Alba, tra le pittoresche colline marchigiane e la vista del Mare Adriatico. Attualmente Filodivino può contare su una superficie totale vitata di 20 ha, condotti con metodi di allevamento a spalliera con guyot singolo. L'azienda è stata 3 anni in conversione biologica e dalla vendemmia 2018 il 100% della produzione, composta da 8 etichette, è certificata biologica.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | argilloso-calcareo |
| **Esposizione** | a Sud 200 m circa s.l.m. |
| **Allevamento** | contro spalliera con potatura a guyot |
| **Densità imp.** | 3.500 ceppi per ettaro |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosato fermo |
| **Provenienza** | Marche |
| **Uve** | Lacrima di morro d'alba 100% |
| **Gradazione** | 12,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Pasta, pizza e leggeri secondi di carni bianche o pesce alla griglia e il tradizionale brodetto di pesce della regione Marche esaltano perfettamente questo vino Rosé |
| **Vinificazione** | Dopo la vendemmia, rigorosamente fatta a mano, le uve vengono diraspate, sottoposte a macerazione per 1,5 ore sulle bucce, successiva pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata con frequenti batonnage. Rimangono poi in affinamento per 3 mesi sulle fecce fini in acciaio e per minimo 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio. |
| **Sensazioni** | Colore rosa intenso, al naso ha profumi suadenti di violetta, di petali di rosa canina e note di pepe. Al palato sorprende emanando vivaci sentori aciduli di frutti di bosco, accompagnati da un piacevole strato minerale e sfumature di pepe. |

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