



Mercoledì 19 Marzo
Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:
Cantina Filodivino
dalle Marche

La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere, i vini in degustazione, un calice per tipo, saranno offerti da noi e dalla cantina.

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" nelle note, per la nostra organizzazione della serata è molto importante.

L'ideale composizione dei suoli che contraddistingue i terreni preappenninici, il microclima, mediterraneo da un lato e montano dall'altro, poi l'esposizione a sud-ovest, con i filari che seguono le dolci pendenze del versante su cui sono impiantati, e da ultimo le significative escursioni termiche giorno-notte, che favoriscono la crescita di uve con un'alta concentrazione zuccherina e con una spiccata acidità: le premesse ci sono tutte, e questo alla cantina Filodivino lo fanno bene, al punto che, stagione dopo stagione, vendemmia dopo vendemmia, i vini che vengono prodotti sono qualitativamente eccellenti. Siamo a San Marcello, in provincia di Ancona, nelle Marche, ed è qui che si incontrano i 19,5 ettari vitati dell'azienda. Vigneti condotti nel pieno rispetto di ambiente ed ecosistema, con la certificazione biologica dall'annata 2018 e un approccio "omeo-dinamico", con l'applicazione di preparati naturali per ricreare il naturale equilibrio del vigneto: dalla radice al germoglio, pianta per pianta, le attenzioni dedicate alle viti sono attente e meticolose, quasi maniacali. Passando in cantina, la filosofia seguita è sempre la stessa: l'intervento dell'uomo è ridotto al minimo, e il lavoro è finalizzato a valorizzare al massimo ciò che la natura ha creato. Potendo contare su nuovissimi locali di vinificazione e invecchiamento per la maggior parte interrati, e dotati delle più funzionali tecnologie enologiche, la cantina Filodivino produce etichette altamente territoriali, figlie delle più antiche tradizioni.

Avremo il piacere di presentarvi il proprietario della cantina che sarà qui a raccontarci qualcosa della loro storia e produzione

I vini proposti:

Perturbato Verdicchio frizzante

*Ottenuto esclusivamente da uve Verdicchio. Pet-Nat come dicono i francesi, frizzante naturale. Rifermentato in bottiglia: diverso, brioso, diretto e divertente, con aromi floreali e di frutta fresca, ed una bocca pulita e secca, tutta da bere. Il Verdicchio può regalare anche bellissime bollicine. La seconda fermentazione in bottiglia permette alle bollicine di conservare perfettamente questo vino senza altri additivi. **Il vino non è filtrato e presenta un naturale sedimento.***

Verdicchio dei Castelli di Jesi Serra 46

Via Serra 46 è l'indirizzo della cantina Filodivino, che ha scelto di dedicare le coordinate della sede aziendale al suo Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Una dedica che vuole omaggiare il territorio, ricco di tradizioni antiche e di eccellenze da valorizzare, come per l'appunto il Verdicchio serra 46. È un bianco che, dalla vigna alla tavola, regala scorrevolezza e spensieratezza, poi frutto, freschezza e da ultimo una gradevole mineralità. Lavorato esclusivamente in acciaio e lasciato riposare tre mesi sulle fecce fini, è un Verdicchio che vi trasporterà direttamente nel cuore delle Marche, per offrirvi profumi accattivanti e gusti estremamente piacevoli. Delicato e puntuale all'olfattiva, lascia percepire sfumature floreali di ginestra, poi sentori di frutta a polpa gialla e di frutta tropicale, e da ultimo ricordi di erba limoncina. Il sorso è di buon corpo, sorretto da una bella spalla acida e di ottima persistenza. Gradevolmente minerale la chiusura.

Albae rosato

Affinato per 3 mesi in acciaio, è un vino in grado di regalare un sorso di palpitante freschezza. Fragrante e piacevolmente articolato, rinfranca e appaga. Colore rosa intenso. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note di violetta e rosa canina e cenni di pepe. Al palato si rivela fresco, di buona mineralità ed equilibrato. Prodotto da uve Lacrima di Morro d'Alba, Syrah e Merlot

Lacrima di Morro d'Alba "Diana" rosso

Oggi, stappare un vino pieno di profumi, con un piacevole corpo ma leggero al tempo stesso, apprezzabile anche da solo beh, è una gran sorpresa. Sorpresa che si rinnova di bottiglia in bottiglia, di mese in mese. Un Lacrima di Morro d'Alba inaspettato, mai scontato, estremamente piacevole nella sua gioventù e nella sua scorrevolezza. Lavorato esclusivamente in acciaio, è un Lacrima di Morro d'Alba che vi farà scoprire il più bel lato nascosto dei migliori vini marchigiani. Rosso rubino luminoso il colore alla vista. Al naso si apre con un tripudio di frutti a bacca rossa e di frutti di bosco, come ribes e mirtilli, per poi ricordare anche la rosa canina e i chiodi di garofano. Il palato è equilibrato, piacevole e di buona beva, giustamente tannico e di buona persistenza.

Perché un rosso con i nostri piatti di pesce? Perché Filodivino li produce buonissimi e perché la Lacrima di Morro d'Alba non è un vino comune a Torino e sarà un'ottima occasione per assaggiarla per la prima volta o riassaggiarla.