

Italian wine



experience

CANTINE MARCHIGIANE



GAUDENTE LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

CANTINA: Moncaro
COLORE: rosso porpora intenso
VITIGNO: Lacrima
ZONA DI PRODUZIONE: Morro D'Alba, Ancona
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402252



FALERIO PECORINO TERRE CORTESI DOC

CANTINA: Moncaro
COLORE: rosso-granato intenso
VITIGNO: Pecorino
ZONA DI PRODUZIONE: Piceno
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402691



PASSERINA MARCHE TERRE CORTESI IGT

CANTINA: Moncaro
COLORE: giallo paglierino tenue con sfumature verdi
VITIGNO: Passerina, altri vitigni a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE: Ascoli Piceno
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 12°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€

cod. 402692



OFITHE OFFIDA PASSERINA DOC

CANTINA: Moncaro
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Passerina
ZONA DI PRODUZIONE: Acquaviva Picena, Monteprandone, Ripatransone e Offida
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402230



OFITHE OFFIDA PECORINO DOC

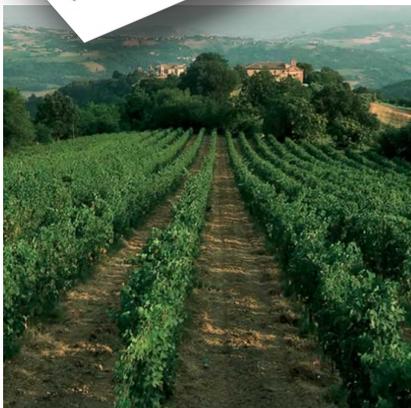
CANTINA: Moncaro
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Pecorino
ZONA DI PRODUZIONE: Offida, Ripatransone ed Acquaviva Picena
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402268



Fortemente radicata al territorio, Moncaro si impegna da sempre e in tutti i suoi siti di produzione ad applicare una filosofia basata sulla convinzione che la qualità del lavoro e dell'ambiente conducano alla qualità della produzione. Con gran parte dei vigneti coltivati seguendo le regole dell'agricoltura biologica, la sostenibilità è il focus centrale dell'azienda e viene perseguita non solo in ambito ambientale, ma anche sociale ed economico. Il controllo della filiera e i valori aziendali sono le fondamenta di una realtà in cui la quantità si lega alla qualità.



LE SILVE ROSSO CONERO DOC

CANTINA: Moncaro
COLORE: rosso rubino intenso con riflessi purpurei
VITIGNO: Montepulciano
ZONA DI PRODUZIONE: Area del Rosso Conero
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°C

cod. 402251

ABBINAMENTI FASCIA DI PREZZO €€€€



TORDIRUTA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO DOC

CANTINA: Moncaro
COLORE: giallo oro brillante
VITIGNO: Verdicchio
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Novali, nel comune di Castelplanio
FORMATO: cl.50
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 14°C

cod. 402703

ABBINAMENTI FASCIA DI PREZZO €€€€€



VIGNA NOVALI CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOCG

CANTINA: Moncaro
COLORE: giallo paglierino brillante sfumato di verde e di note dorate
VITIGNO: Verdicchio
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Novali nel comune di Castelplanio
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 12°C

cod. 402702

ABBINAMENTI FASCIA DI PREZZO €€€€€



LE VELE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC

CANTINA: Moncaro
COLORE: giallo paglierino tenue, virgolato di verde
VITIGNO: Verdicchio
ZONA DI PRODUZIONE: Montecarotto, Serra de' Conti, Castelplanio e Rosora
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

cod. 402217

ABBINAMENTI FASCIA DI PREZZO €€€€





cod. 402751

MARCHE ROSATO IGT BIO

CANTINA: Filodivino
COLORE: rosa intenso
VITIGNO: Lacrima di Morro d'Alba
ZONA DI PRODUZIONE: San Marcello
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 12°-14°C

Il Marche Rosato IGT firmato Filodivino nasce in provincia di Ancona, nelle Marche, da vigneti di 10 anni d'età. Affinato per 3 mesi in acciaio, è un vino in grado di regalare un sorso di palpitante freschezza. Fragrante e piacevolmente articolato, rinfresca e appaga.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€



cod. 402749

SERRA46 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC BIO

CANTINA: Filodivino
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Verdicchio
ZONA DI PRODUZIONE: San Marcello
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€



cod. 402750

MATTO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC

CANTINA: Filodivino
COLORE: Giallo paglierino chiaro e cristallino
VITIGNO: Verdicchio
ZONA DI PRODUZIONE: San Marcello
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

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 sanno bene, al punto che, stagione dopo stagione, vendemmia dopo vendemmia, i vini che vengono prodotti sono qualitativamente eccellenti.



Vigneti condotti nel pieno rispetto di ambiente ed ecosistema, applicando i dettami dell'agricoltura biologica, per cui a breve verrà rilasciata la meritata certificazione: 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.

DIANA LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

CANTINA: Filodivino
COLORE: Rosso rubino luminoso
VITIGNO: Lacrima di Morro d'Alba
ZONA DI PRODUZIONE: San Marcello
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Niente da fare: quando si vuole conoscere qualcosa di più su questo o quel vino, non c'è nulla di più bello che poter leggere direttamente le parole del produttore, per scoprire, come in questo caso, un Lacrima di Morro d'Alba inaspettato, ma scontato, estremamente piacevole nella sua gioventù e nella sua scorrevolezza. Prodotto dalla cantina Filodivino e lavorato esclusivamente in acciaio, è un Lacrima di Morro d'Alba che vi farà scoprire il più bel lato nascosto dei migliori vini marchigiani.

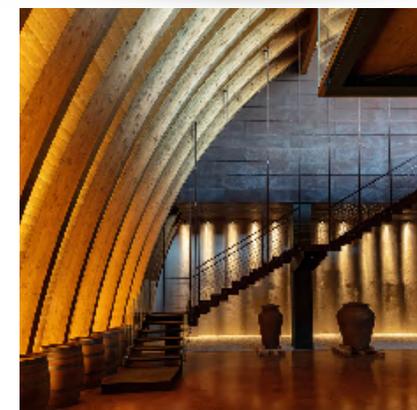
ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

SOARA LACRIMA DI MORRO D'ALBA CLASSICO SUPERIORE DOC

CANTINA: Filodivino
COLORE: Rosso rubino con riflessi porpora
VITIGNO: lacrima di Morro d'Alba
ZONA DI PRODUZIONE: San Marcello
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Nella regione della Transilvania, in Romania ed esattamente a Sighişoara, è nel decennio scorso che l'azienda Filodivino nel far fronte alla grave crisi economica, ha trovato la sua seconda casa. E da Sighişoara trae il nome il Lacrima di Morro d'Alba Classico Superiore "Soara", figlio di un anno di riposo in acciaio sulle proprie fecce fini. Elegante e raffinato, ma allo stesso tempo di buona struttura e fruttato, è un vino che parla di riscatto e di rivincita, ed è simbolo dell'unione di squadra, dell'impegno, della costanza e del lavoro, che se perseguiti portano sempre a risultati vittoriosi. È un rosso marchigiano da provare, per conoscere il profumo della riscossa e il sapore della rivalsa.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€



cod. 402752

cod. 402753

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT BIO

CANTINA: Filodivino
COLORE: Giallo paglierino chiaro e cristallino
VITIGNO: Verdicchio
ZONA DI PRODUZIONE: San Marcello
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTI    
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402754

