



PHILUMENE

IGP Marche Rosso BIO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Montepulciano;

Età dei vigneti: 55;

Area di produzione: Colli del Tronto, Piceno, Marche;

Altitudine: 180 m slm;

Esposizione: sud, sud-ovest;

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso;

Sistema di allevamento: Controspalliera a guyot;

Tecnica di conduzione: biologica certificata UE;

In vigneto: potatura secca e verde, defogliazione e diradamento effettuati manualmente;

Resa: media di 60 q.li /ettaro;

raccolta e selezione: manuale, in piccole cassette da 18 kg.

Vinificazione: fermentazione spontanea a temperatura controllata in tini d'acciaio, lunghe macerazioni post fermentazione;

Affinamento in cantina: 24 mesi sur lies in piccoli fusti di rovere francese;

Affinamento in bottiglia: 24 mesi;

Alcool: 14% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;

Bouquet: molto complesso, note di frutta matura a bacca rossa, caffè, cioccolato e cuoio con nuance tostate e boise;

Gusto: tannino robusto ma elegante. Ottima persistenza,retrogusto di frutti rossi con note speziate e tostate, retrogusto lungo con nuance di caffè e cuoio.

SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti consigliati: La struttura che lo caratterizza lo rende un perfetto compagno per carni rosse, grigliate e cacciagione.

ORIGINE DEL NOME

Philumene in greco antico significa "amico della forza". Questo vino è un omaggio a nostra nonna Filomena, donna forte e schietta che con molti sacrifici riuscì, insieme al marito Livio, a riscattare i terreni nei quali la sua famiglia lavorava da 50 anni con un contratto di mezzadria.

I nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti di origine chimica o animale.

Produciamo questo vino solo nelle annate di maggior pregio.