



Filodivino Dino 2019

MARCHE | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
Filodivino



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Verdicchio



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2031

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



ROMIG

KWEEPEER

BIJENWAS

MINERAAL

KRUIDEN

FOOD



FOODPAIRING

KREEFT

LANGOUSTINE

PLUIMWILD

KALSVLEES

VIS

WITTE GEGRILD



KAAS

ZACHTE

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk gebeurt met de hand. Na de persing neemt de fermentatie in inox cuves plaats. Dit wordt gevolgd door 18 maanden rijping op fijne droesem in inox tanks. Een heel klein deel rijpt 12 maanden in amfora. Tot slot rust de wijn nog 12 maanden op fles in de kelders van het domein.



WIJNGAARD

De trossen komen van de subplots met de oudste stokken in de San Marcello wijngaard die op 220 meter boven zeeniveau ligt. De bodem bestaat uit kalksteen, klei en zand. De stokken zijn meer dan 50 jaar oud.

WIJNBOUWER: FILODIVINO

Aan de Adriatische Zee, op ongeveer dezelfde breedtegraad als Toscana, vinden we met de Marche een minder gekende en populaire wijnregio. Wat eigenlijk ten onrechte is: ze profiteren er van dezelfde klimatologische omstandigheden. Het wijnhuis Filodivino, dat zo'n 20 km landinwaarts ligt in het hinterland van Ancona, kent dan ook nog eens het typische golvende landschap waardoor een perfect inplanting van de wijngaarden ten opzichte van de zon mogelijk wordt. Van de bijna 20 hectare zijn er maar 2 met internationale rassen beplant. Ze zetten dus zwaar in op autochtone rassen. Verdicchio is het meest beplante witte ras in de Marche. Lacrima was enkele decennia geleden bijna volledig verdwenen, maar is nu aan een opmars bezig. Van de 250 hectare die met dit rode ras zijn beplant, vind je er 6 bij Filodivino. Het wijnhuis is in handen van Alberto en Alida Gandolfi. Na een carrière in de textiel wilden ze een radicale omzwaai. Bij hun eerste bezoek aan San Marcello werden ze verliefd op de locatie en startte hun leven als wijnbouwer. Van bij de aanvang van het project in 2014 werd de biologische weg bewandeld, waarin ze zichzelf zelfs nog strengere labels opleggen dan hun bio-label, zo is het gebruik van alle 'externe' substanties uit den boze, er wordt dus bv. niet met koper gesproeid. In de wijnkelder opteren ze voor een aanpak met minimale interventies. Met de komst van de gerenommeerde oenoloog Luca D'Attoma in 2021 werd ook de biodynamie omarmd.

LOCATIE



LAND
Italië

REGIO
Marche

APPELLATIE
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Riserva



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
hete zomers

