



Filodivino Coccio – Marche Bianco IGT in Amphora 2022

MARCHE | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
Filodivino



SERVEER T°
12-14°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Verdicchio



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2029

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



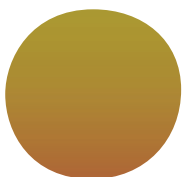
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



GEKONFIJT FRUIT

HONING

CITRUSZESTE

FLORAAL

BIJENWAS

KAMFER

FOOD



FOODPAIRING

MOSSELEN

VISCARPACCIO

BOUILLON

KIP

PORCHETTA

SCAMPI



KAAS

PECORINO

KAASPLANK

FONDUE

TALEGGIO

the best grapes
bottled for you

FILODIVINO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk gebeurt met de hand. Na de persing neemt de fermentatie in inox cuves plaats. Dit wordt gevolgd door 3 maanden rijping op fijne droesem in diezelfde cuves.



WIJNGAARD

De trossen komen uit de San Marcello wijngaard die op 220 meter boven zeeniveau ligt. De bodem bestaat uit kalksteen, klei en zand. De jongste stokken zijn 7 jaar oud, terwijl de oudste meer dan een halve eeuw op de teller hebben.

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



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
hete zomers

