



Philumene

Marche Rosso BIO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Montepulciano;

Età dei Vigneti: 60;

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

Altitudine: 200 m slm;

Esposizione: sud, sud-ovest;

Suolo: argilloso con calcare;

Sistema di allevamento: contropalliera 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: d24 mesi sur lies in piccoli fusti di rovere francese;

Affinamento in bottiglia: 60 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.

Produciamo questo vino solo nelle annate di maggior pregio.

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



Philumene

Marche Rosso BIO

TECHNICAL SHEET

Variety: Montepulciano;

Age of the vines: 60 years old;

Area of production: Colli del Tronto, Piceno, Marche region;

Altitude: 200 m;

Exposure: south-southwest;

Soil: clayey with limestone;

Training & pruning methods: VSP trellised, guyot;

Management: Organic Certified UE;

Yield: 6 tons/hectare;

Harvest: handpicking in little boxes;

Winemaking: spontaneous fermentation at controlled temperature with native yeast, long maceration post fermentation;

Ageing: 24 months in french oak barrels on the yeast lees, stirred weekly;

Bottle ageing: 60 months minimum;

Alcohol: 14% vol.

TASTING NOTES

Color: Intense ruby-red with a purple reflection;

Bouquet: High complexity, decisive but elegant, exhibits red fruit notes such as sour cherry with nuance of spice, coffee and leather;

Flavour: Structured and elegant with marasca cherry, toast and spice notes with a finish of coffee, red fruit and liquorice.

SERVING SHEET

Best served at a temperature of 18°C.

Pairs with fillet or grilled meats, game and extensively aged cheese.

Meditation wine.

NAME

Philumene in ancient Greek means "friend of strength". This wine is a homage to our grandmother Filomena, a strong and honest woman who with many sacrifices succeeded, together with her husband Livio, to redeem the land in which his family worked for 50 years with a sharecropping contract.

We produce our wines without any chemical products or products derived from animals.

We produce this wine only in the most valuable vintages.