

Principe del Fosso

Azienda San Filippo

Región y Denominación

Offida DOCG, Italia

Uva

100% Pecorino

Producción

29000 Botellas

Cultivo

Orgánico

Filosofía

San Filippo es una bodega familiar ubicada en las colinas de Offida, en Le Marche, nacida de una profunda tradición agrícola y un fuerte vínculo con la tierra. Inspirados por la cultura local y su entorno único entre el mar Adriático y los Monti Sibillini, cultivan sus viñedos con un enfoque orgánico y respetuoso.

Con un compromiso absoluto con la naturaleza y la calidad, elaboran vinos auténticos, elegantes y sin sulfitos añadidos, que expresan con pureza el carácter y la identidad de su territorio.

Estilo

Criomaceración de los hollejos, prensado suave y decantación en frío del mosto. Fermentación alcohólica a 15 °C. Crianza mediante batonage sobre lías finas.

Notas de cata : Color amarillo pajizo intenso. Se perciben aromas varietales nítidos, con sensaciones olfativas de fruta madura y flores amarillas. En boca es cálido, muy fresco y sabroso; un vino con una estructura notable.

INFINITY TERROIRS



VIN / CIDRE / SPIRITUEUX

