

Lupo del Ciafone

Azienda San Filippo

Región y Denominación

Offida DOCG, Italia

Uva

100% Montepulciano

Producción

27000 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

Fermentación y maceración con hollejos a 28 °C durante aproximadamente un mes. Crianza en barrica durante 18 meses y en botella durante 6 meses.

Notas de cata : Color rojo rubí con tendencia al granate. En nariz se perciben aromas varietales y de crianza con notas especiadas, tostadas y de fruta madura. En boca, es cálido, suave y persistente, un vino con gran estructura.

INFINITY TERROIRS



VIN / CIDRE / SPIRITUEUX

