

Pad. 9 - Stand C17

Philarmonica Distribuzione

Via Privata De Vitalis, 2A - Brescia
Telefono 030-2279601 - Fax 030-2420636
e-mail info@philarmonica.it - www.philarmonica.it

■ La nostra passione per i prodotti d'Autore: è questa la mission di Philarmonica Distribuzione, fondata nel 2001 da Guido Folonari, con l'obiettivo di selezionare e distribuire sul mercato italiano i migliori vini italiani, esteri, champagne, birre artigianali e distillati per il mercato delle enoteche, dei wine bar e della ristorazione di qualità. Negli anni il portafoglio di quest'azienda bresciana si è arricchito di tesori come lo Champagne Charles Heidsieck, uno dei più premiati al mondo. Ma Philarmonica non è soltanto una distribuzione: Guido Folonari, erede della storica famiglia italiana del vino, è prima di tutto produttore vitivinicolo in tre magnifiche tenute tra Toscana e Langhe piemontesi. È così che nascono "in casa" i tre gioielli di punta dell'offerta di Philarmonica: il Barolo



"Tebavio" di Tenuta L'illuminata, il Brunello di Montalcino "Ugolforte" di Tenuta San Giorgio e il Bolgheri Superiore "Millepassi" di Donna Olimpia 1898.



In degustazione



Barolo D.O.C.G. "Tebavio" – Tenuta L'illuminata

Un Barolo regale come il nome che porta: "Tebavio" era, infatti, un sovrano del Piemonte nel II secolo a.C. Affina per 12 mesi in barriques e per altri 12 in botti in rovere di Slavonia. Elegante e armonico.



Brunello di Montalcino D.O.C.G. "Ugolforte" – Tenuta San Giorgio

12 mesi di affinamento in barriques e 24 in botti in rovere di Slavonia. Corposo, persistente, armonico, piacevolmente fruttato, leggermente asciutto, è una nobile espressione del Sangiovese e del suo territorio.



Bolgheri Superiore D.O.C. "Millepassi" Donna Olimpia 1898

Blend di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot, il «Millepassi» è un rosso rotondo, raffinato, dalla grande bevibilità. Dopo i Tre Bicchieri del Gambero Rosso con l'annata 2011, c'è attesa per l'anteprima al Vinitaly del nuovo nato 2012.



Blanc des Millénaires 1995 Charles Heidsieck

100% Chardonnay proveniente da 4 Grand Cru e 1 Premier Cru della Côte des Blancs, almeno 10 anni di affinamento sur lies: questi gli ingredienti di uno champagne prezioso come il suo colore oro profondo.



Brut Vintage 2005 – Charles Heidsieck

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay per un millesimato autunnale, caldo, inaspettato nei suoi aromi di praline e nocciola appena tostata. Uno champagne passionale, profondo, capace di trasportare lontano.



Brut Réserve – Charles Heidsieck

È molto più di un semplice brut questo champagne che affina sur lies per almeno 36 mesi contro il minimo di 18 mesi richiesti per legge. 40% di vini di riserva e 60% dei migliori vini dell'annata per l'inconfondibile marchio di fabbrica di Charles Heidsieck.



Birra Er Boquerón

È una birra artigianale e molto di più Er Boquerón, grande novità in arrivo dalla Spagna. Il segreto è un ingrediente insolito e molto mediterraneo... l'acqua di mare! Chiara, fresca, estiva, dai profumi iodati, al primo sorso è già estate.