

COMUNICATO STAMPA - 03/2015



IN ANTEPRIMA A VINITALY (22-25 MARZO 2015)

«MILLEPASSI» BOLGHERI SUPERIORE D.O.C 2012 – DONNA OLIMPIA 1898

DOPO IL SUCCESSO DI «MILLEPASSI» 2011,
CHE HA OTTENUTO *I TRE BICCHIERI* DEL GAMBERO ROSSO E 95 PUNTI DA JAMES SUCKLING,
ARRIVA LA NUOVA ATTESISSIMA ANNATA

Brescia, marzo 2015. Dopo lo straordinario successo di «Millepassi» Bolgheri Superiore D.O.C 2011, che ha ottenuto il riconoscimento de *I Tre Bicchieri* del Gambero Rosso e 95 punti da James Suckling, **Philarmonica, la società di distribuzione** guidata da **Guido Folonari, presenta in anteprima a Vinitaly 2015 la novità di Donna Olimpia 1898: «Millepassi» Bolgheri Superiore D.O.C 2012.**

«Millepassi» è ottenuto dalle migliori uve dei vigneti di Donna Olimpia 1898 a Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mar Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione. I vitigni sono Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit-Verdot. La produzione per ettaro in media è di 7.000 kg di uva.

Il nome «Millepassi» trae origine da *milium*, misura itineraria romana, corrispondente a mille passi (l'equivalente di 1.480 metri), ed era stato attribuito al podere perché veniva attraversato da un'antica via romana.

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

La fermentazione alcolica si effettua in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 24 mesi in carati di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia.

Il colore brillante rosso granato è molto intenso con lievi riflessi violacei. All'olfatto risulta netto, intenso, ampio, con note di frutti piccoli (mirtillo, mora), spezie (cannella, pepe) e cacao. Un gusto pieno, armonico, caldo e con un finale persistente e speziato.

Philarmonica, costituita nel 2002 e guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute Tenuta L'Illuminata – La Morra, Donna Olimpia 1898 – Bolgheri e Tenuta San Giorgio – Montalcino, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Ho.Re.Ca). Nel comparto champagne è da evidenziare Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente "lo champagne più premiato al mondo", che distribuisce in esclusiva per l'Italia a partire dal 2012. Philarmonica, grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall'inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC. L'estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philarmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.

www.philarmonica.it

Facebook: Philarmonica Distribuzione | Twitter: @philarmonicaspa

Per informazioni: Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T +39 02 36586889

Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302

Valentina Berti valentinaberti@fcomm.it M +39 342 0686448

Laura Marangon laura.marangon90@gmail.com M +39 3409605508