



TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA

Un Natale all'insegna dell'eccellenza con i vini delle Tenute di proprietà del Gruppo Philarmonica

"Millepassi" Bolgheri Superiore DOC 2013 - Donna Olimpia 1898
"Ugolforte" Brunello di Montalcino DOCG 2011- Tenuta San Giorgio
"Sant'Anna" Barolo DOCG 2012 - Tenuta l'Illuminata

Brescia, novembre 2016. Regalatevi il gusto e le sensazioni che solo tre grandi vini possono assicurare: **"Millepassi" Bolgheri Superiore DOC 2013 di Donna Olimpia 1898, "Ugolforte" Brunello di Montalcino DOCG 2011 di Tenuta San Giorgio, e "Sant'Anna" Barolo DOCG 2012 di Tenuta l'Illuminata, tre vini delle tre proprietà del Gruppo Philarmonica, la società di distribuzione fondata nel 2002 e guidata da Guido Folonari, che si occupa della selezione e della distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati di eccellenza nel canale HORECA.**



"MILLEPASSI" BOLGHERI SUPERIORE DOC 2013

«Millepassi» è ottenuto dalle migliori uve dei vigneti della Tenuta 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. 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.

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.

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.

Prezzo al pubblico 46-48 €

"UGOLFORTE" BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011

"UGOLFORTE" Brunello di Montalcino DOCG è ottenuto dalle migliori uve dei vigneti della Tenuta San Giorgio sita a Montalcino (SI); e prende il nome da un famoso brigante del XII secolo che guidò la rivolta degli Ilcinesi contro l'occupazione di Siena. Ottenuto da uve 100% Sangiovese Grosso, colore brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati, all'olfatto si presenta ampio, intenso con note di ciliegia, prugna, menta e tabacco dolce.

Il gusto è armonico con finale persistente e piacevolmente fruttato. Affinato per i primi 12 mesi in carati di rovere francese, altri 24 mesi in botti di rovere di Slavonia ed infine almeno 12 mesi in bottiglia.

Prezzo al pubblico 40-42 €

"SANT'ANNA" BAROLO DOCG 2012

"Sant'Anna" Barolo DOCG è ottenuto dalle migliori uve della Tenuta L'Illuminata sita a La Morra (CN). A partire dall'annata 2012 al vigneto è stata attribuita l'attestazione di cru Sant'Anna, riconoscimento che dà ulteriore pregio a questo vino.

Ottenuto da uve 100% Nebbiolo, il colore è brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati. All'olfatto si presenta ampio, intenso, con note che ricordano la violetta, la cannella, i chiodi di garofano, la vaniglia e la ciliegia. Il gusto è pieno, armonico, leggermente asciutto, con un retrogusto persistente con note floreali e di liquirizia. Affinato per i primi 12 mesi in carati di rovere francese, per i successivi 12 in botti di rovere di Slavonia e, infine, ed infine 12 in bottiglia.

Prezzo al pubblico 38-40 €

Guido Folonari oltre a guidare Philarmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca, che dal 2012 distribuisce lo Champagne Charles Heidsieck, Maison fondata nel 1851 a Reims, da Charles Camille Heidsieck, è uno dei tre italiani delle "Tre B" del vino: Barolo, Brunello e Bolgheri, tra i vini più prestigiosi al mondo, prodotti in territori vitivinicoli eccellenti, dove si trovano le tre tenute di proprietà del Gruppo da lui guidato (Tenuta L'Illuminata a La Morra, Tenuta San Giorgio a Montalcino e Donna Olimpia 1898 a Bolgheri).

Dal 2016 ha realizzato in Alto Adige il suo ultimo sogno vitivinicolo dal nome Winzerberg (Montagna dei Vignaioli), dove produce grandi bianchi.

Philarmonica, costituita nel 2002 e guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini di Tenuta L'Illuminata – La Morra, Donna Olimpia 1898 – Bolgheri e Tenuta San Giorgio – Montalcino - e dal 2016 anche della Tenuta in Trentino Alto Adige, 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. (Horeca). 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: Philarmonica Distribuzione **Twitter:** @philarmonicaspa

Per informazioni: **Fcomm srl** – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano
Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889
Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3473754169