



FILIPPI

Castelcerino di Soave (VR)

A Castelcerino, nella zona più alta del comune di Soave, a 400 mt. di altezza e circondata da un bosco secolare, Filippi coltiva le vecchie vigne di Garganega e Trebbiano di Soave. Segue metodi biologici, rispetta i cicli naturali della pianta e dell'ambiente avendo eliminato i trattamenti chimici invasivi e le forzature tecniche.



NON IN VENDITA A:
SP

NUMERO BOTTIGLIE

50.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

17



**"CASTELCERINO"
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (stelvin)



**"VIGNE DELLA BRA"
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC
(18 MESI SUI LIEVITI)**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio, rimane a contatto con i suoi lieviti per minimo 18 mesi.
Produzione
6.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



**"MONTESERONI"
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per circa 10 mesi.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**"TURBIANA"
BIANCO VERONESE IGT**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Trebiano di Soave (da selezione massale delle vecchie vigne presenti in azienda)
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per circa 10 mesi.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**"VINDAGÒTI"
BIANCO VERONESE IGT**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
1 lt
Tappo
Tecnico (stelvin)



**"CASTELCERINO" 56 MESI SUI
LIEVITI "FOGLIO 1" SOAVE
COLLI SCALIGERI DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Selezione speciale di uve provenienti dal cru Castelcerino. Vinificato in acciaio dove è rimasto a contatto 56 mesi sui suoi lieviti. Proviene da vecchie vigne su suolo vulcanico, imbottigliato senza filtrazione. Colore giallo intenso, è corposo con note sulfuree e profumi speziati e terziari di idrocarburo.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero