

ITALIA, VENETO

Cantina Filippi

FILIPPO FILIPPI / CASTELCERINO

La Cantina Filippi sorge a Castelcerino, il terroir di altitudine più elevata di Soave, dove la collina raggiunge i 400 metri sul livello del mare. Qui Filippo Filippi coltiva le vecchie vigne di garganega e trebbiano di Soave risalenti agli anni '50 e piantate dal nonno materno. Oggi l'azienda è composta da quindici ettari vitati suddivisi sui tre diversi cru caratterizzati da suoli ed esposizioni profondamente differenti tra loro. Castelcerino è caratterizzato da terreni di origine vulcanica, Monteseroni da terreni calcarei e Vigne del Brà da suoli argillosi con rocce basaltiche e ognuno dei cru è circondato da boschi secolari.

In vigna la conduzione agricola segue criteri dell'agricoltura biologica e le viti sono coltivate secondo il sistema di allevamento della tradizionale pergola veronese. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate nella cantina ricavata da un antico edificio del 1300 e acquistato dalla famiglia materna di Filippi nel 1920. Le lavorazioni di cantina cominciano con una pressatura soffice dei grappoli e fermentazioni spontanee senza controllo delle temperature; agli affinamenti svolti per lo più in vasche d'acciaio segue imbottigliamento senza filtrazioni o chiarifiche.

I vini di Filippi si distinguono per la loro purezza, facilità di beva e finezza attraverso le quali raccontano con precisione le diversità dei terroir di Soave.



ETTARI COLTIVATI: 15 ha

VITIGNI COLTIVATI: Garganega,
Trebbiano di Soave, Merlot

VINI DI QUESTO PRODUTTORE



CANTINA FILIPPI

Vin da Goti



CANTINA FILIPPI

Soave Castelcerino



CANTINA FILIPPI

Soave Vigne del Brà



CANTINA FILIPPI

Soave Monteseroni



CANTINA FILIPPI

Turbiana Trebbiano



CANTINA FILIPPI

Roaron Rosso

