



# 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.



NUMERO BOTTIGLIE

50.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

17

Non in vendita a:  
SP



"CASTELCERINO"  
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è 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 è 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 è 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 è fatto**  
Trebbianco 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 è 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 è 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