



Виноградники Филиппо Филиппи расположены на высоте более 400 метров над уровнем моря. Лозы сформированы по традиционной системе подвязки винограда пергола. Виноградники первыми в Соаве получили сертификацию органик в 2007 году, а позже биодинамический сертификат от Demeter и это была не дань моде. Более артизанального виногадаря надо еще поискать. Филиппо Филиппи стремится вывести свои вина на иной уровень комплексности и глубины.

В каждой бутылке вина от Филиппи скрыта живая история семейных виноградников, каждый из которых засажен старыми лозами сорта Гарганега. Его вина способны передать объемную историю этого сорта лучше любого документального фильма. Дом и винодельня, окруженные виноградными лозами и дикими лесами, расположены в Кастельчерино на вершине холма Монте Кальпрея, который был древним вулканом и дал некоторым виноградникам желанный вулканический тип почв.

Филиппо Филиппи справедливо может претендовать на звание первого сына Соаве. Семья владеет землями в этой зоне с 1300-х годов, а полноценное виноделие началось с 1900-х годов. Многие из старейших лоз на винодельческом хозяйстве были высажены его дедом в 1930 году. С тех пор мало что изменилось. Технически виноградники располагаются за пределами зоны Соаве Классико и попадают под наименование Соаве Колли Скалиджери.

Проще говоря, винодел выражает в своих винах особенности каждого терруара, по этой причине он создает Соаве с трех различных участков. Кастельчерино демонстрирует мощь вулканических почв. Винья делла Бра сочетает в себе глинистые и известковые почвы с вкраплениями чёрного базальта, которые рожают мощные насыщенные вина. Меловые почвы Монтесерони воспитывают в винах элегантный характер и утонченность.

На винограднике Винья делла Бра также высажены лозы Турбиана, их возраст превышает 70 лет. Общая площадь виноградников составляет около 17 га и они разделены на участки согласно типам почв. Философия Филиппи основывается на высоком разнообразии флоры и фауны, поэтому виноградники окружены лесами. Винодельческие процессы в поместье основаны на простом естественном подходе с минимальным вмешательством во время производства. Кроме того, все операции, включая сбор урожая, осуществляются вручную.



Castelcerino

Кастельчерино



○ Delicate
○ Elegant
○ Fruit

Страна: Италия

Регион: Венето

Наименование: Soave Colli Scaligeri DOC (Соаве Колли Скалиджерери)

Производитель: Cantina Filippo Filippi (Кантина Филиппо Филиппи)

Сорта винограда: Гарганега 100%

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Гастрономия: блюда из морепродуктов

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз от 40 до 70 лет, вино не подвергается фильтрации, используется дикая раса дрожжей

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Vigne della Bra

Винье делла Бра



○ Delicate
○ Elegant
○ Fruit

Страна: Италия

Регион: Венето

Наименование: Soave Colli Scaligeri DOC (Соаве Колли Скалиджери)

Производитель: Cantina Filippo Filippi (Кантина Филиппо Филиппи)

Сорта винограда: Гарганега 100%

Выдержка: на дрожжевом осадке в среднем 18 месяцев с периодическим батоннажем

Гастрономия: пасты и ризотто с морепродуктами

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз от 60 до 70 лет, используется дикая раса дрожжей

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



○ Delicate
○ Elegant
○ Fruit

Monteseroni

Монтесерони

Страна: Италия

Регион: Венето

Наименование: Veneto IGT (Венето)

Производитель: Cantina Filippo Filippi (Кантина Филиппо Филиппи)

Сорта винограда: Гарганега 100%

Выдержка: на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев

Гастрономия: блюда из белого мяса, выдержанные сыры

Особенность: ручной сбор урожая, используется дикая раса дрожжей

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram





Turbiana

Турбиана



○ Delicate
○ Elegant
○ Fruit

Страна: Италия

Регион: Венето

Наименование: Soave Colli Scaligeri DOC (Соаве Колли Скалиджери)

Производитель: Cantina Filippo Filippi (Кантина Филиппо Филиппи)

Сорта винограда: Турбиана 100%

Выдержка: на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев

Гастрономия: блюда из морепродуктов

Особенность: ручной сбор урожая, бутелирование согласно биодинамическому календарю, используется дикая раса дрожжей

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram