DRINKS.

Filippo Filippi Soave Colli Scaligeri "Castelcerino" BIO DOC 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409312
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Soave, Vérone, Vénétie
Embouteilleur	Filippi, Via Libertà 55, Loc. Castelcerino, Soave (Verona), Italia
Marque	Filippi
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Atypique et plein de caractère avec de la pomme, de la pêche, de l'épice de citron, du pamplemousse, des minéraux, une touche de sel, des amandes, du musc, de l'anis, des fleurs blanches et du lard fumé.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Garganega
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer

Description

Les ancêtres de Filippo Filippi habitent les terres historiques des collines des Colli Scaligeri depuis le 14e siècle. Au début du XXe siècle, la famille commence officiellement à se consacrer à la viticulture. Filippo dirige le domaine de la zone Soave DOC depuis 2003, et ses vins sont certifiés biologiques depuis 2007. Le vignoble "Castelcerino", exploité en biodynamie, est situé à 320 m au-dessus du niveau de la mer, orienté vers le sud-est, et présente des sols volcaniques avec des roches basaltiques sous-jacentes. Le cépage blanc Garganega, typique de la Vénétie, trouve dans ce terroir des conditions de croissance favorables. Sur le vignoble de Filippo Filippi, les vignes poussent en pergola et sont âgées de 40 à 70 ans. Après des vendanges manuelles et un pressage soigneux, le moût est fermenté avec l'aide de levures sauvages dans des cuves en acier inoxydable, puis repose sur lies pendant un certain temps. Le vin est mis en bouteille sans aucun filtrage fin. Avec ses arômes non conventionnels, notamment des notes de noix, de fumée, de bacon, de sécheresse et de fleurs, le Castelcerino se marie bien avec les crustacés, les currys doux à la noix de coco et d'autres plats exotiques.