

DRINKS.

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



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409312
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Soave, Verona, Venetien
Abfüller	Filippi, Via Libertà 55, Loc. Castelcerino, Soave (Verona), Italia
Marke	Filippi
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	untypisch und charaktervoll mit Apfel, Pfirsich, Zitronenwürze, Grapefruit, Mineralien, einem Hauch von Salz, Mandeln, Moschus, Anis, weissen Blüten und geräuchertem Speck.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Garganega
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Asiatische Küche, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Filippo Filippis Vorfahren haben die historischen Ländereien im Hügelland der Colli Scaligeri schon seit dem 14. Jahrhundert bewohnt. Im frühen 20. Jahrhundert begann die Familie dann offiziell, sich der Weinherstellung zu widmen. Filippo regiert seit 2003 über das Anwesen im Soave DOC-Gebiet, dessen Weine seit 2007 bio-zertifiziert sind. Der biodynamisch bewirtschaftete Weinberg «Castelcerino» liegt auf 320 m Seehöhe, ist nach Südost ausgerichtet und weist vulkanisch geprägte Böden mit unterliegendem Basaltgestein auf. Die für Venetien typische Weissweinsorte Garganega findet in diesem Terroir förderliche Anbaubedingungen vor. Auf Filippo Filippis Weinberg wachsen die Reben in Pergola-Erziehung und sind 40 bis 70 Jahre alt. Nach der Handlese und der sorgfältigen Pressung wird der Most mithilfe von wilden Hefen in Edelstahlbehältern fermentiert und dann eine Weile auf der Hefe ruhen gelassen. Der Wein wird ohne schönende Filterung abgefüllt. Mit seiner unkonventionellen Aromatik inklusive nussigen, rauchig-speckigen, trocken-herben und blumigen Beutönen passt der Castelcerino gut zu Schalentieren, milden Kokos-Currys und sonstigen exotischen Gerichten.