

FILIPPO

VIVACE, FRESCO E FRUTTATO

IGT Lazio Bianco

Il carattere di Filippo è determinato da due vitigni - Chardonnay e Sauvignon Blanc. Il primo regala una buona corposità, il secondo intense note aromatiche e spezie.



Vitigni	Chardonnay e Sauvignon Blanc
Superfici viticole	Vigneti nel comune di Grotte di Castro, a 410 metri di altezza
Vinificazione	Fermentazione per circa 4 settimane in serbatoio in acciaio inox a temperatura controllata (16° bis 18° C)
Invecchiamento	Maturazione di lunga durata del vino giovane in piccola parte in barrique e in misura maggiore in serbatoi in acciaio
Analisi sensoriale	Fresco, fruttato, intense note speziate e minerali dovute al suolo vulcanico e aromi di Sauvignon Blanc con erba e frutta in evidenza, accenti erbosi, compatto e strutturato nella composizione degli estratti
Da abbinare con	Piatti leggeri di pesce, carni bianche grigliate, curry thailandese o come aperitivo
Premi	“Oro” (93 punti secondo il sistema di valutazione PAR) al “Premio Internazionale dei Vini Biologici 2018”
Nome	Filippo Miller era lo pseudonimo di Goethe durante il suo viaggio in Italia dal settembre 1786 al maggio 1788.

Ulteriori informazioni su Villa Caviciana sono disponibili su www.villacaviciana.com.
Vi preghiamo di indirizzare le Vostre richieste e i Vostri ordini a info@villacaviciana.com.

CHARDONNAY,
SAUVIGNON BLANC

