



*Comunicato Stampa*

## **Guida ai Vini d'Italia Bio 2009 - XII Edizione**

### **Il miglior vino bianco biologico d'Italia è il Soave Vigne della Brà 2006 dell' Az. Ag. Visco & Filippi di Castelcerino – Soave (Vr)**

Il Soave Colli Scaligeri Vigne della Brà DOC 2006 dell'Az. Ag. Visco & Filippi di Castelcerino (Soave - Verona) è il miglior bianco biologico d'Italia secondo la Guida ai Vini d'Italia Bio 2009 edita da Tecniche Nuove.

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco di sola uva Garganega accuratamente selezionata, con una bassa produzione per ceppo, allevata a pergola veronese tradizionale.

Il vigneto, di circa due ettari e mezzo di estensione, si trova nella zona denominata "Brà".

Ed è il più alto di Soave posizionato a circa 400 metri s.l.m. Ha un'età di circa 60 anni ed è esposto a sud-ovest. Il terreno è particolarmente argilloso con presenza sia di roccia basaltica di natura vulcanica sia di roccia calcarea. La vinificazione avviene in acciaio, così come la maturazione a contatto dei lieviti indigeni per un periodo di 20 mesi. Il vino non subisce nessun tipo di trattamento chiarificante né stabilizzante e viene imbottigliato dopo una decantazione naturale e senza filtrazione. Il colore è giallo paglierino piuttosto carico. Al naso spiccano sentori minerali, a tratti solfurei. Si arricchisce poi di note floreali, di frutta a polpa bianca e di erbe aromatiche.

Al palato si presenta con una buona struttura, sensazioni saline e una equilibrata acidità.

L'Az. Ag. Visco & Filippi produce circa 50.000 bottiglie all'anno totali, suddivise tra vino Soave e Recioto di Soave, e circa 2.000 bottiglie di Amarone della Valpolicella Castalberti Colle Masua anch'esso segnalato tra i migliori rossi della Guida ai Vini d'Italia Bio 2009.

La tenuta dei Filippi si trova in una straordinaria posizione panoramica a cavallo tra la Val Tramigna e la Val d'Alpone nei pressi di Soave. È un'oasi verde di 40 ettari, dove si alternano i vigneti al bosco incontaminato. In questa splendida cornice sorge Villa Visco, di proprietà della famiglia dal 1300, che ospita l'azienda vitivinicola, la cantina e la foresteria (4 appartamenti) appena restaurata.

Questo scenario è il luogo ideale per un rilassante soggiorno e passeggiate nel bosco. E' disponibile anche una area attrezzata per i Camper.

L'attività di vinificazione di questa azienda è iniziata nel 2003. Attualmente è gestita dai fratelli Alessandro e Filippo con il supporto della madre Diamantina Visco.

I vini dell'Az. Ag. Visco & Filippi saranno presenti al Biofach, la più grande fiera europea dei prodotti biologici, che si terrà a Norimberga dal 19 al 22 febbraio.

Info:

Tel                    045                    7675005                    -                    www.cantinafilippi.it

Per informazioni alla stampa contattare:

Alessandro Filippi cell 348 1510066

Filippo Filippi cell 348 1510463

Info guida:

[http://www.tilibri.com/libri/guida\\_ai\\_vini\\_ditalia\\_bio\\_2009.html](http://www.tilibri.com/libri/guida_ai_vini_ditalia_bio_2009.html)