



DI FILIPPO

vini biologici

www.vinidifilippo.com



Emma Di Filippo
Titolare · Comunicazione
Amministrazione

Roberto Di Filippo
Titolare · Enologo



Elena Pompei
Amministrazione



Andrea Pesaresi
Enologo



Nazzareno Pieroni
Enologo



Il gruppo di lavoro

DI FILIPPO

vini biologici



Semplicemente vignaioli

Simply winemakers

Passione, rispetto, amore. Queste le tre forze che ci muovono nella vita quotidiana accanto alle nostre vigne. **Passione** per il nostro lavoro, **rispetto** per la terra, **amore** per la tradizione di famiglia nel coltivare i vigneti dai quali provengono vini che sono espressione del territorio. 30 ettari, che guardano Assisi, adagiati su colline splendidamente esposte al sole tra Torgiano e Montefalco nel cuore dell'Umbria. La nostra tradizione è fare **agricoltura** nel rispetto della **natura**, credendo fortemente nella necessità di trovare un costante equilibrio tra l'uomo, la terra, le piante e gli animali. Per questo adottiamo un'agricoltura **biologica**, rispettando le regole della **biodinamica**. Siamo sicuri che questo permetterà ai nostri figli di continuare a praticare agricoltura.

Passion, respect, love. These are the three forces which drive us in our daily lives with our vines. **Passion** for our work, **respect** for the soil and **love** for the family tradition in the cultivation of vineyards producing wines that are a true expression of the land. 30 hectares, which overlook Assisi, resting on sun drenched hills between Torgiano and Montefalco, in the heart of Umbria. We have a tradition of **cultivation** which respects **nature**, as we strongly believe in the need to find a constant balance between man, soil, flora and fauna. As a result, we adopt **organic** cultivation which respects the laws of **biodynamic** farming. We are certain that this will enable our children to continue farming.

Emilio Di Filippo

DI FILIPPO

vini biologici



La natura è la nostra filosofia

Nature is our philosophy

La nostra azienda è una realtà storica nel panorama vinicolo della regione. Infatti, proveniamo da due generazioni di viticoltori che hanno dedicato la loro passione a questa terra coniugando rispetto per l'ambiente con una visione della coltura che guarda al **biologico**, al **biodinamico** ed a tutte quelle tecniche di coltivazione che abbiano minore impatto ambientale. La nostra filosofia parte dal vigneto. Siamo convinti, infatti, che solo lavorando con attenzione nel rispetto dei principi e ritmi della natura e delle nostre piante sia possibile ottenere uve di qualità. Sposando la convinzione di basse rese, una corretta gestione delle risorse della terra, una vendemmia con una corretta maturazione, aiutiamo il **terroir** ad esprimersi al meglio. Grazie alla conoscenza del nostro suolo e dei nostri vitigni, a una potatura manuale pianta per pianta riusciamo a portare in cantina uve che ci danno grande soddisfazione. La continua attenzione ai metodi di coltivazione biologica e biodinamica ci consente di sperimentare e ricercare, anno dopo anno, nuovi metodi di praticare un'agricoltura sostenibile che ci permettono di avere ancora terreni fertili e vivi ed uve sane. Nelle nostre vigne ritroviamo le uve della tradizione vinicola umbra, con il **Grechetto** ed il **Sagrantino**, principi di questa storia.

Our family business is a true story on the wine scene of the region. We come from two generations of winemakers who have passionately dedicated themselves to the land, embracing a respect for the environment with a vision of **organic** and **biodynamic** cultivation and all those methods which are environmentally friendly. Our philosophy starts in the vineyard. We are convinced that high-quality grapes can only be produced by working with care and by showing respect for the principles and rhythms of nature and the soil. By embracing the conviction of low yield, correct management of the soil's resources, and harvesting at the right moment of maturation, we help the **land** to give of its best. Thanks to our understanding of the soil and the vines, and to hand-pruning of the individual plants, we are able to bring grapes to the winery which satisfy us, and produce wine that satisfies our customers. Constant attention to organic and biodynamic cultivation allows us year after year to experiment and research new methods of sustainable farming which enable us to maintain fertile, living soil and produce healthy grapes. Vines of Umbrian wine-producing tradition grow on our 30 hectares, with **Grechetto** and **Sagrantino** at the origin of our history.

DI FILIPPO

vini biologici



Biodinamica e biologico: agricoltura a misura d'uomo

Biodynamic and organic: people-friendly agriculture

Facciamo biodinamica e biologico perché è meglio per tutti.

La biodinamica è conveniente, salubre e preserva l'ambiente in cui viviamo. Nella visione di un'economia globale, non è detto che le moderne tecnologie debbano sostituire o limitare **“l'umanizzazione dell'agricoltura”**.

Nella coltivazione dei nostri vigneti **“la mano”** dell'agricoltore è insostituibile. Il nostro modo di praticare agricoltura non segue un protocollo convenzionale, ma lo sguardo attento alla nostra terra, alle nostre viti, al nostro cielo e alle persone che sono all'interno di questo equilibrio.

In questo modo raggiungiamo tre obiettivi: contribuiamo ad incrementare il lavoro, inquiniamo meno ed otteniamo importanti frutti in vigna.

Il tutto nel rispetto della sostenibilità.

Da questa ricerca sono nati sia l'utilizzo di **oche** per la “pulizia” e controllo del verde nel vigneto, sia l'uso del **cavallo** per i lavori nelle nostre vigne. Questo al fine di mantenere gli equilibri di fertilità evitando la compressione del terreno con mezzi meccanici pesanti.

We produce biodynamic and organic wine because it is better for everyone. Biodynamic products are more worthwhile and wholesome and protect the environment in which we live. Within the concept of a global economy, modern technology does not have to substitute or limit the **“humanisation of agriculture”**.

The agriculturalist's **“touch”** is irreplaceable in the cultivation of our vineyards. Our way of farming does not follow conventional procedure, but pays careful attention to our land, our vines, the atmosphere and the people who are all part of this equilibrium.

In this way we achieve three objectives whilst respecting sustainability: we help boost work, we pollute less and we obtain high quality fruit in the vineyard.

As a result of our research, we have introduced **geese** to clean and keep the green areas between the vines under control, and **horses** for work in the vineyard. This is done with the aim of maintaining a balance in fertility and to avoid compression of the soil by heavy mechanical means.

DI FILIPPO

vini biologici



Villa Conversino

Bianco dell'Umbria
I.G.T.



Vitigni:

Trebbiano, Grechetto

Maturazione:

in acciaio inox

Temperatura di servizio:

8°-10°

Abbinamenti:

antipasti, pesce, carni bianche



Grape varieties:

Trebbiano, Grechetto

Maturation:

in stainless steel tanks

Serving temperature:

8°-10°

As an accompaniment to:

starters, fish, white meats

Villa Conversino

Rosato dell'Umbria
I.G.T.



Vitigni:

Cornetta

Maturazione:

in acciaio inox

Temperatura di servizio:

10°

Abbinamenti:

a tutto pasto



Grape varieties:

Cornetta

Maturation:

in stainless steel tanks

Serving temperature:

10°

As an accompaniment to:

whole meal

Villa Conversino

Rosso dell'Umbria
I.G.T.



Vitigni:

Sangiovese, Cabernet

Maturazione:

in acciaio inox

Temperatura di servizio:

15°-16°

Abbinamenti:

paste rosse, carni, formaggi freschi



Grape varieties:

Sangiovese, Cabernet

Maturation:

in stainless steel tanks

Serving temperature:

15°-16°

As an accompaniment to:

typical Italian pasta dishes, meats,
fresh cheeses



Grechetto

Colli Martani
D.O.C.



Vitigni:
Grechetto

Maturazione:
in acciaio inox

Temperatura di servizio:
10°

Abbinamenti:
pesce, carni bianche, formaggi freschi



Grape varieties:
Grechetto

Maturation:
in stainless steel tanks

Serving temperature:
10°

As an accompaniment to:
fish, white meats, fresh cheeses

Farandola

Trebbiano Spoletino Umbria
I.G.T.



Vitigni:
Trebbiano Spoletino

Maturazione:
acciaio inox

Temperatura di servizio:
10°

Abbinamenti:
antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche
e formaggi freschi



Grape varieties:
Trebbiano Spoletino

Maturation:
in stainless steel tanks

Serving temperature:
10°

As an accompaniment to:
starters, first courses, fish, white meats
and fresh cheeses

Sangiovese

Colli Martani
D.O.C.



Vitigni:
Sangiovese

Maturazione:
in acciaio inox

Temperatura di servizio:
15°-16°

Abbinamenti:
carni rosse, salumi, formaggi



Grape varieties:
Sangiovese

Maturation:
in stainless steel tanks

Serving temperature:
15°-16°

As an accompaniment to:
red meats, cold hams and salami,
cheeses

Montefalco Rosso

Montefalco Rosso
D.O.C.



Vitigni:
Sangiovese 60%, Barbera 30%,
Sagrantino 10%

Maturazione:
in acciaio inox

Temperatura di servizio:
15°-16°

Abbinamenti:
carni rosse, salumi, formaggi



Grape varieties:
Sangiovese 60%, Barbera 30%,
Sagrantino 10%

Maturation:
in stainless steel tanks

Serving temperature:
15°-16°

As an accompaniment to:
red meats, cold hams and salami, cheeses



Sassi d'Arenaria

Grechetto Colli Martani
D.O.C.



Vitigni:
Grechetto

Maturazione:
in acciaio inox

Temperatura di servizio:
10°

Abbinamenti:
formaggi, carni bianche, piatti strutturati



Grape varieties:
Grechetto

Maturation:
in stainless steel tanks

Serving temperature:
10°

As an accompaniment to:
cheeses, white meats, rich, aromatic dishes

Terre di San Nicola

Rosso dell'Umbria
I.G.T.



Vitigni:
50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Sagrantino

Maturazione:
50% in tonneaux, 50% in botti grandi,
per 12 mesi

Temperatura di servizio:
18°-20°

Abbinamenti:
carni rosse, salumi, formaggi stagionati



Grape varieties:
50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Sagrantino

Maturation:
50% in tonneaux, 50% in large casks,
for 12 months

Serving temperature:
18°-20°

As an accompaniment to:
red meats, cold hams and salami,
mature cheeses

Sallustio

Montefalco Rosso
D.O.C.



Vitigni:
Sangiovese 60%, Barbera 25%,
Sagrantino 15%

Maturazione:
in botte di legno grande per 12 mesi

Temperatura di servizio:
18°-20°

Abbinamenti:
carni rosse, affettati, formaggi stagionati



Grape varieties:
Sangiovese 60%, Barbera 25%,
Sagrantino 15%

Maturation:
in large wooden casks for 12 months

Serving temperature:
18°-20°

As an accompaniment to:
red meats, cold hams and salami,
mature cheeses

Properzio

Sangiovese Colli Martani
D.O.C. Riserva



Vitigni:
Sangiovese

Maturazione:
botte di rovere grande per 12 mesi

Temperatura di servizio:
18°-20°

Abbinamenti:
carni rosse, salumi, formaggi stagionati



Grape varieties:
Sangiovese

Maturation:
in large oak casks for 12 months

Serving temperature:
18°-20°

As an accompaniment to:
red meats, cold hams and salami,
mature cheeses



Etnico

Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.



Vitigni:
Sagrantino

Maturazione:
in legno per 12 mesi

Temperatura di servizio:
18°- 20°

Abbinamenti:
carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati



Grape varieties:
Sagrantino

Maturation:
in wood for 12 months

Serving temperature:
18°- 20°

As an accompaniment to:
red meats, game and mature cheeses

Montefalco Sagrantino

Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.



Vitigni:
Sagrantino

Maturazione:
botti di rovere per 18 mesi

Temperatura di servizio:
18°- 20°

Abbinamenti:
carni alla brace, cacciagione, formaggi stagionati



Grape varieties:
Sagrantino

Maturation:
in oak casks for 18 months

Serving temperature:
18°- 20°

As an accompaniment to:
grilled meat, game and mature cheeses

Montefalco Sagrantino Passito

D.O.C.G.



Vitigni:
Sagrantino

Maturazione:
tonneaux e acciaio inox

Temperatura di servizio:
16°- 18°

Abbinamenti:
dolci secchi, dolci al cacao, agnello



Grape varieties:
Sagrantino

Maturation:
in tonneaux and stainless steel tanks

Serving temperature:
16°- 18°

As an accompaniment to:
sweet biscuits, chocolate cakes, lamb

Vernaccia di Cannara

Colli Martani
D.O.C.



Vitigni:
Cornetta

Maturazione:
acciaio inox

Temperatura di servizio:
12°- 14°

Abbinamenti:
dolci secchi, torta al formaggio con affettati



Grape varieties:
Cornetta

Maturation:
in stainless steel tanks

Serving temperature:
12°- 14°

As an accompaniment to:
sweet biscuits, sliced hams and salami and cheese bread



DI FILIPPO

vini biologici





Di Filippo Azienda Agraria s.s.

Vocabolo Conversino, 153

06033 Cannara (Pg) · Italia

Tel. +39 0742 73 12 42

Fax +39 0742 84 05 51

Coordinate per navigatore satellitare:

42°59'19.78" N - 12°33' 00.41" E

info@vinidifilippo.com

www.vinidifilippo.com