

VIP
EXCLUSIVE
WINE
COLLECTION



FILARE
ITALIA



Partendo dal Friuli Venezia Giulia

I nostri vigneti si trovano nella zona delle Grave del Friuli, collocati in un'area pianeggiante tra Codroipo e San Daniele e ad est del fiume Tagliamento, una zona ricca di autenticità che gode della vicinanza al mare Adriatico oltre della protezione dell'arco alpino, assicurando un microclima favorevole alla coltivazione della vite che conferisce caratteristiche uniche ed aromatiche ai vini.



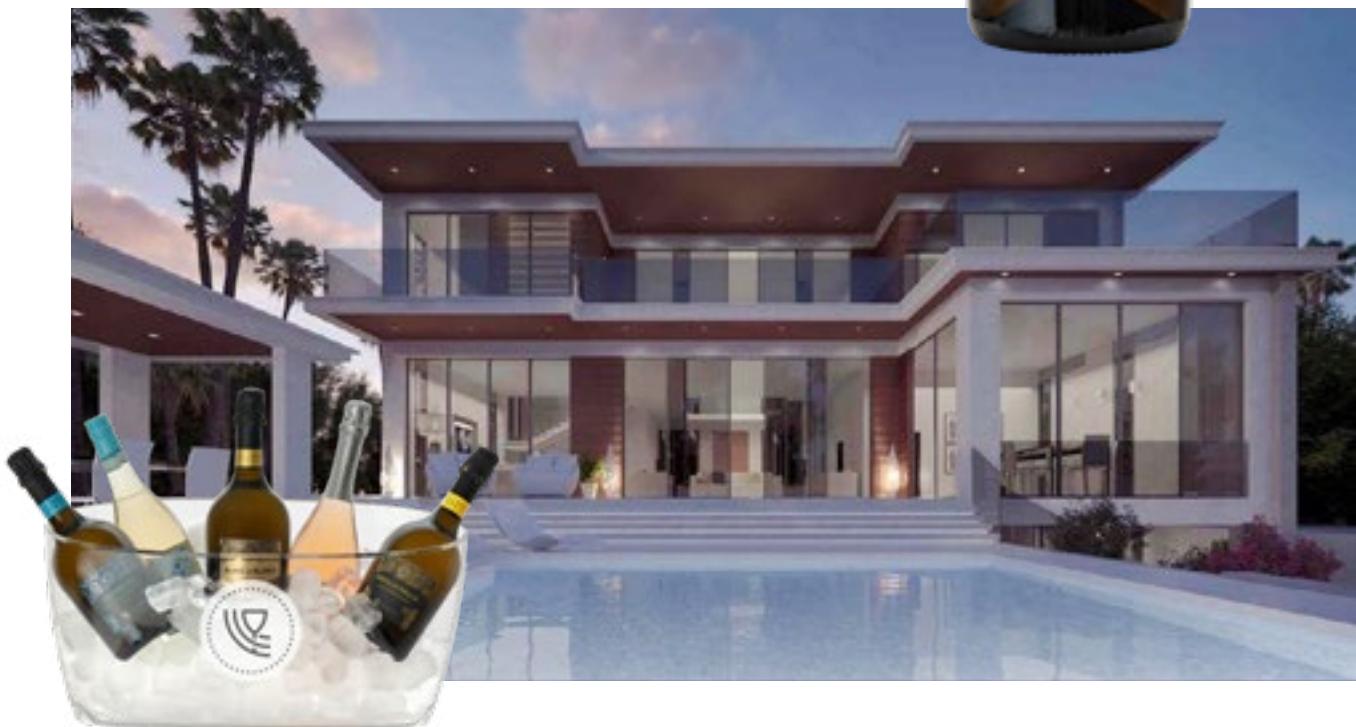
Il nostro Territorio



La nostra Tradizione

All over the world

Eleganza e piacere
si uniscono nel vino,
rendendo ogni sorso
un viaggio nel
lusso della vita.



RIBOLLA GIALLA BRUT

VARIETÀ: 100% RibollaGialla

ZONA DI PRODUZIONE: Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dei grappoli.

Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni.

DESCRIZIONE: spumante dal colore giallo paglierino con un perlage elegante e profumi freschi e vivaci, che ricordano la fragranza tipica della Ribolla. Le note minerali contribuiscono alla vivacità olfattiva di questo vino. Al palato si esprime con un'acidità decisa, agrumata ed elegante, con un finale setoso e sapido.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 10 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



PROSECCO DOC EXTRA DRY

VARIETÀ: 100%Glera ZONA DI PRODUZIONE: Grave del Friuli SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto VINIFICAZIONE: pressatura soffice dei grappoli. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni. DESCRIZIONE: giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. All'olfatto si esprime con note di pera e mela, accompagnate da sentori di fiori d'acacia. Al palato risulta fresco, sapido e piacevolmente armonico. GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol ZUCCHERI RESIDUI: 12 g/l TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



PROSECCO DOC BRUT

VARIETÀ: 100%Glera ZONA DI PRODUZIONE: Grave del Friuli SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto VINIFICAZIONE: pressatura soffice dei grappoli. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni. DESCRIZIONE: giallo paglierino tenue con perlage fine e persistente. All'olfatto presenta un ricco ventaglio di note fruttate, soprattutto di pera e mela, accompagnate da sentori di fiori d'acacia. Piacevole acidità, sapore fresco e asciutto. Corposo, dal gusto caratteristico gradevole e armonico. GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/l TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



BLANC DE BLANCS – CUVÉE EXTRA DRY

VARIETÀ: 80%Chardonnay– 20% Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dei grappoli e vinificazione separata. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni.

DESCRIZIONE: giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso è delicato e aromatico con note di frutta a polpa bianca con sentori di pesca e albicocca unite a delicate note di glicine e acacia. Al palato è sapido con un'acidità ben presente ed equilibrata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 12 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



BLANC DE BLANCS – CUVÉE BRUT

VARIETÀ: 80%Chardonnay – 20% Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dei grappoli e vinificazione separata. Prima fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni.

DESCRIZIONE: giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso è delicato e aromatico con note di frutta a polpa bianca con sentori di pesca e albicocca unite a delicate note di glicine e acacia. Al palato è sapido con un'acidità ben presente ed equilibrata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY

VARIETÀ: 85%Glera-15% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA: La Glera viene vendemmiata entro la prima decade di settembre, il Pinot Nero nella terza decade di settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dei grappoli. Prima fermentazione sulle bucce per la parte di Pinot Nero. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni.

DESCRIZIONE: rosa tenue e brillante con riflessi ramati, perlage fine e persistente. Al naso è piacevolmente delicato. La sua freschezza aromatica offre un bouquet di frutti rossi e sentori floreali, tra i quali spiccano le note di fragoline di bosco, ribes rosso e ciliegia. Al palato è setoso, saporito e con un bel profumo, il tutto in perfetto equilibrio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 12 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



La nostra filosofia

Scopri la VIP Wine Collection, nata dalla sinergia tra natura e progetti eco-sostenibili mirati a promuovere il benessere dei consumatori. Grazie a pratiche eco-friendly, rispettiamo l'ambiente garantendo vini di alta qualità che riflettono tutte le peculiarità di un territorio unico, che trova la sua massima espressione nei profumi, nei sapori e nelle emozioni esclusive che solo il vino può regalare.



www.filareitalia.it



VIP

E X C L U S I V E W I N E C O L L E C T I O N



GREENFIRM srl Via Roveredo, 20 /B - 33170 Pordenone (PN) ITALIA