



AZIENDA AGRICOLA  
MATTIA FILIPPI



## MATTIA FILIPPI

Nato in Trentino Alto Adige, ha vissuto a Faedo, cresciuto tra i vigneti respirando e vivendo i profumi della terra. Enologo dal 2004, con varie esperienze di lavoro e di vita in Trentino, in Cile, Australia, Sicilia. Dal 2009 diventa VITICOLTORERRANTE e mi divido tra Marsala e Trento portando avanti le mie sfide e la mia passione nel mondo del vino assieme a Rossella Marino Abate, enologa, figlia, sorella di enologi e viticoltori .  
Il nostro obiettivo? La ricerca della perfezione.



## **ROSSELLA MARINO ABATE**

*Nata a Marsala, ha vissuto in Sicilia, rapita dalla sua città e dalle sue origini storiche e vinicole, si laurea in viticoltura ed Enologia proprio in una delle capitali europee del vino, Marsala. Enologa dal 2007, con varie esperienze di lavoro in aziende vitivinicole siciliane e nel settore della comunicazione del vino. Dal 2010 accompagna nella sua avventura il VITICOLTORERRANTE occupandosi del vino, della produzione, della comunicazione e vendite. Cura con passione il suo WineBlog.*

# La storia dell'Azienda Agricola Filippi Mattia

È nato tutto per caso, forse il destino come nei migliori degli incontri, ma credo dipenda anche dal FORTE VOLERE, dal credere nella terra e nelle sue potenzialità e nel saper cogliere le migliori espressioni della natura.

Era da anni che osservavo quella zona, quei vigneti, a Casteller a sud di Trento, baciati dal sole e accarezzati dal vento delle Dolomiti. Nell'inverno del 2008 mi sono convinto che quei vigneti dovessero avere un'espressione di quelle ARMONIE attraverso un vino. Così iniziò la sfida, la ricerca della perfezione. Un percorso che durerà anni e che imporrà la conoscenza e la ricerca delle potenzialità di ogni singola vite.

Grazie all'aiuto di veri amici e ora di Rossella cerchiamo di far sì che le persone possano condividere e conoscere le EMOZIONI che si provano camminando attraverso i nostri vigneti attraverso il vino.



# I vigneti

## **UNDER THE SKY**

Cabernet Sauvignon

Guyot

Età 21 anni

Esposizione sud-ovest

Altitudine 300 metri

Superficie 6000 mq



## **EQUINOTIUM**

Cabernet Sauvignon.

Guyot

Età 25 anni

Esposizione sud-ovest-nord-est

Altitudine 350 metri

Superficie 4000 mq

# Le lavorazioni in vigna

- Tutte le operazioni in vigneto vengono eseguite obbligatoriamente e scrupolosamente A MANO, anche perché le pendenze superano il 100%



# In Cantina

- Per un VITICOLTORERRANTE trovare una cantina adatta non é stato facile, ma l'ho trovata nelle colline adiacenti FAEDO.
- Una piccola cantina che ha respirato e bevuto vino da secoli, dove tutto si deve fare necessariamente a MANO.
- Un serbatoio di acciaio per la vinificazione e le BARRIQUE in Rovere francese e americano per l'affinamento.
- Le uve, raccolte in piccole casse, vengono selezionate in vigna e poi nuovamente in cantina, ogni singolo acino è importante, ma deve essere PERFETTO!
- Le FERMENTAZIONI durano 3 settimane e la temperatura ambiente è talmente fresca e costante che regola l'intero processo di fermentazione; segue l'affinamento in legno di 6 mesi per UndeTheSky e di 12 mesi per Equinotium.





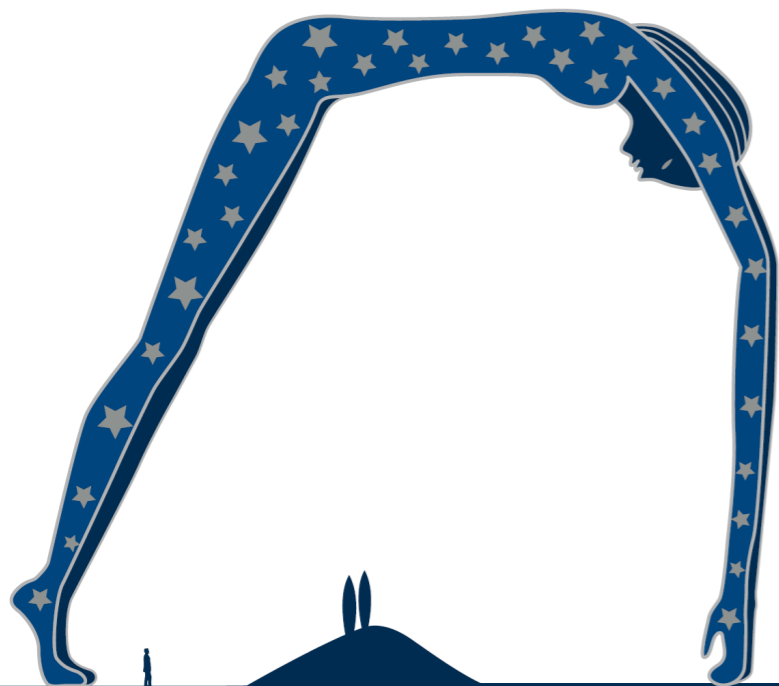
*...i VINI...due ispirazioni, due concetti, due stili, ma soprattutto due storie diverse...*





# UNDERTHESKY

*Mattia Filippi*



## UNDERTHESKY

**ROSSO**

**VIGNETI DELLE DOLOMITI**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

## ROSSO

**VIGNETI DELLE DOLOMITI**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Probabilmente è capitato a molte persone di trovarsi in una notte d'estate sotto un **cielo stellato**... si provano emozioni, sentimenti, si riflette e si sogna. E' capitato anche a me... ed ero nel mio vigneto, lì è nato **UNDERTHESKY**, frutto dell'incontro tra la vigna e il pensiero dell'uomo con il cielo.

Il vigneto si trova a sud di Trento, nella zona denominata Casteller, un pentagramma di filari che seguono le onde dei **pendii collinari**, baciato dal sole. Il Cabernet Sauvignon è la varietà dominante, l'età delle viti supera i **vent'anni**, allevate a guyot, tutte le lavorazioni in vigna vengono fatte esclusivamente **a mano**. La produzione ad ettaro è di **46 hl**.

La raccolta viene eseguita a mano in **piccole cassette** che vengono portate a valle attraverso una piccola teleferica. Ogni singolo grappolo viene controllato e **selezionato**. In cantina, le uve vengono diraspate e lavorate per caduta senza l'ausilio di pompe con bassi dosaggi di SO<sub>2</sub>. La fermentazione dura circa 20 giorni e vengono eseguiti rimontaggi e follature manuali.

Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato direttamente in **barriques** da 225 litri dove fa la fermentazione malolattica e riposa per 7 mesi, in seguito viene imbottigliato per l'affinamento in bottiglia che dura alcuni mesi.

Il colore è rosso rubino vivo, il profumo è avvolgente, caldo e ampio, mutevole se si lascia nel bicchiere per alcuni minuti e con una elegante persistenza che richiama note di frutti di bosco, tabacco e note di cacao. Al palato si nota un perfetto equilibrio tra l'acidità ed i tannini, con una morbidezza donata dai tannini vellutati. **Alcol 13 %Vol.**

EQUINOTIUM

*Mattia Filippi*

  
EQUINOTIUM

**Cabernet Sauvignon**

**TRENTINO**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA**

**RISERVA 2009**

L'equinozio rappresenta da millenni un momento di cambiamento, per la natura, per il cosmo e quindi anche per l'uomo. **EQUINOTIUM** è il vino che racchiude in sé il percorso del viticoltore errante con la sua vigna, frutto del forte volere. Una celebrazione che ha permesso la realizzazione di un sogno, grazie alla trasformazione della materia in spirito.

Il vigneto si trova a sud di Trento nella zona denominata Casteller, è l'unico **poggio vitato** presente in tutta la Valle dell'Adige caratterizzato dalla presenza di un filare di **cipressi secolari** che partendo dal basso raggiungono la cima, elevandosi verso il cielo. L'età delle viti di Cabernet Sauvignon è di **venticinque** anni, allevate a guyot. Tutte le lavorazioni in vigna vengono fatte **a mano**. La produzione ad ettaro è di **33 hl**.

La vendemmia cade il giorno dell'equinozio d'autunno. Le uve vengono raccolte a mano in **piccole cassette**, ogni singolo grappolo viene controllato e **selezionato** in vigneto. In cantina, le uve vengono diraspate e lavorate per caduta senza l'ausilio di pompe. La fermentazione dura circa 25 giorni e vengono eseguite solo follature manuali.

Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato direttamente in **barriques** da 225 litri dove fa la fermentazione malolattica e riposa per 12 mesi, in seguito viene imbottigliato per l'affinamento di un anno in bottiglia per poter diventare così una **riserva**.

Il colore è rosso rubino intenso; le note di cassis e mirtilli si fondono con le sfumature di cioccolato bianco e vaniglia. Al palato è morbido, il retrogusto di frutta e spezie sostengono una persistenza elegante ed equilibrata. **Alcol 14 %Vol.**