



**WIJNHUIS
DE PAAP**

Kwaliteitswijnen
Delicatessen
Kado's

info@wijnhuisdepaap.nl

Meidoornstraat 29
3353 EC Papendrecht
Tel: 078-615 88 81

Het wijngoed van Di Filippo Bijzondere wijnen van een bijzonder mens



Met gepaste trots willen wij graag het Italiaanse wijnhuis Di Filippo onder uw aandacht brengen. Naast een bijzonder mens is Roberto Di Filippo maker van echte biologische wijn. Onder toezicht van een streng Europees keurmerk maakt hij zijn unieke wijnen.

Door het gebruik van veel verschillende (soms zeer zeldzame) druivensoorten ziet Di Filippo, als biologische wijnboer, kans het risico van ziekten aanzienlijk terug te brengen en zijn er daardoor minder bestrijdingsmiddelen nodig.

De familie Di Filippo runt het wijngoed sinds 1971. Het is gevestigd in de Colli Martani in Umbria en beschikt over 24 hectare wijngaarden, waarvan een gedeelte binnen de DOCG-regio Sagrantino di Montefalco en een gedeelte in de DOC-regio Colli Martani. Vader Italo is aanvankelijk begonnen met de biologische teelt van druiven, maar heeft enkele jaren moeten omschakelen op de traditionele verbouw vanwege ziekten.

Zijn zoon, Roberto, die inmiddels al ruim 10 jaar aan het hoofd van het wijnhuis staat, heeft sinds 1994 weer de moed getoond om terug over te schakelen op de biologische teelt, d.w.z. geen chemische bestrijdingsmiddelen, geen kunstmest enz. Voor de Di Filippo's is dit buitengewoon succesvol gebleken en zijn zij in staat geweest om diverse prachtwijnen op de markt te brengen, waaruit de deskundigheid van Roberto, die zijn opleiding tot oenoloog heeft gevolgd aan de beroemde wijnacademie van Conegliano, heel duidelijk tot uiting komt.

Het aantal druivensoorten dat op hun wijngaarden staat aangeplant, is behoorlijk divers. Daardoor wordt tevens het risico voor ziekten teruggebracht; de ene druivensoort is resistenter dan de andere en omdat je als biologische wijnboer nauwelijks mag optreden tegen ziekten, kun je door een verscheidenheid aan druivenrassen het risico beter spreiden. Zo heeft Di Filippo o.a. de volgende druiven aangeplant: grechetto, sangiovese, trebbiano, montepulciano, barbera, cilieggiolo, sagrantino, merlot, cornetta.

Bijzonder is de laatstgenoemde druivensoort, waarvan Roberto als enige ter wereld de Vernaccia di Cannara maakt, een rode dessertwijn. Hij is daarmee waarschijnlijk volledig verantwoordelijk voor het behoeden voor uitsterving van het inheemse druifje cornetta.

De familie Di Filippo is zelf via Roberto, zijn vrouw Elena en zijn zus Emma dagelijks bij alle ins en outs van het wijngoed betrokken. Daarnaast zijn er enkele trouwe werknemers in dienst die zich vol overgave aan deze speciale manier van druiventeelt en wijnmaken wijden.

Inmiddels heeft Di Filippo een uitstekende reputatie opgebouwd als producent van biologische wijnen, zowel in binnen- als buitenland.

Wijnhuis de Paap heeft de wijnen van Di Filippo in haar assortiment opgenomen en uit voorraad leverbaar. Zie ommezijde voor een beschrijving van de wijnen.



Pagina 1-2

Wijnhuis de Paap ligt in het geografische hart van Papendrecht in de wijk Kraaihoek Noord, (tussen het Shell tankstation en de Sterflat).

Openingstijden winkel: maandag gesloten, dinsdag/woensdag 10.00/18.00 uur, donderdag 10.00/19.30 uur, vrijdag 09.00/21.00 uur, zaterdag 09.00/18.00 uur.

www.wijnhuisdepaap.nl

De wijnen van Di Filippo

bijzonder biologisch

info@wijnhuisdepaap.nl

www.wijnhuisdepaap.nl

Sagrantino di Montefalco (Di Filippo) DOCG 2003 - rood

Herkomst: de wijngaard Santa Lucia tussen Montefalco en Bevagna

Druiven: sagrantino (100%). Alcoholgehalte: 15% vol.

Karakter/bijzonderheden: een wonder hoe Roberto di Filippo van het niet grote jaar 2002 zo'n geconcentreerde en rijke wijn heeft weten te maken. Dat kan uitsluitend door zeer kritisch te selecteren en de productie tot alleen de allerbeste vruchten te beperken. Er zijn dan ook slechts ca. 2000 flessen afgevuld, die een ware smaaksensatie zullen veroorzaken. Ook nog eens van biologisch geteelde druiven. Een grandioze wijn vol karakter voor bijzondere gelegenheden.

Serveren: op 18 graden, vooral wildgerechten en gerijpte kazen



Properzio Riserva Sangiovese Colli Martani (Di Filippo) DOC 2003 - rood

Herkomst: bij Cannara (tussen Assisi en Montefalco)

Druiven: sangiovese (100%). Alcoholgehalte: 13,5% vol.

Karakter/bijzonderheden: de biologisch verbouwde sangiovese wordt handmatig geplukt en verblijft min. 12 mnd in barriques; Roberto di Filippo produceert jaarlijks slechts ca. 5000 flessen van de Properzio; intens en karakteristiek parfum met tonen van o.a. tabak; fruitig en fluweelzacht op de tong; een absolute topper onder de sangiovese-wijnen.

Serveren: op 16 - 18 graden, vooral bij rood vlees, prosciutto, salami, belegen kazen.



Rosso dell'Umbria Terre di San Nicola (Di Filippo) IGT 2003 - rood

Herkomst: de wijngaard San Nicola in de Colli Martani tussen Assisi en Montefalco

Druiven: montepulciano, merlot, barbera. Alcoholgehalte: 13,5% vol.

Karakter/bijzonderheden: intens bouquet met noten van rijpe rode bessen; robuust en intens van smaak met prettige tannines; Di Filippo behoort tot de absolute top in biologische wijnen; er zijn slechts ca. 20.000 flessen gemaakt; 50% van de wijn rijpt op barriques, 50% op grote eiken vaten gedurende minimaal 1 jaar; goed oplegpotentieel, maar nu al zeer mooi.

Serveren: enkele uren van tevoren openen; op kamertemperatuur bij stevige kost.



Grechetto Colli Martani (Di Filippo) DOC 2005/2007 - wit

Herkomst: wijngaard San Nicola in de Colli Martani tussen Assisi en Montefalco

Druiven: grechetto (100%). Alcoholgehalte: 12,5% vol.

Karakter/bijzonderheden: volle, intens geurige typische grechetto-wijn van biologisch geteelde druiven met een aangenaam, licht bittere afdronk; goede score in zowel Vini d'Italia gids als de Almanacco del Berebene.

Serveren: op 6-8 graden, bij vis en schaaldieren en vooral bij asperges.



Rosso dell'Umbria Villa Conversino (Di Filippo) IGT 2006 - rood

Herkomst: de wijngaard Conversino in de Colli Martani tussen Assisi en Montefalco

Druiven: sangiovese (50%), montepulciano/barbera/ciliegiolo (samen 50%). Alcoholgehalte: 13% vol.

Karakter/bijzonderheden: de kalkrijke bodem met vettige klei van de Colli Martani produceert deze fruitige en bloemige wijn van biologisch geteelde druiven; een bijna romige smaak met tonen van tabak op de achtergrond. Zeer toegankelijk maar wel met een uitgesproken eigen karakter, een typisch voorbeeld van de deskundigheid waarmee Roberto di Filippo zijn wijnen weet te maken.

Serveren: op 18 graden, bij lichtere gerechten, zoals witvlees, salades, pasta's.



Villa Conversino Rosato (Di Filippo) IGT 2007 - rosato

Herkomst: de heuvels van de Colli Martani bij Cannara

Druiven: sangiovese, barbera, merlot. Alcoholgehalte: 13% vol.

Karakter/bijzonderheden: Roberto di Filippo maakt een interessante assemblage voor deze rosato van biologisch geteelde druiven; vooral de barbera is een zeldzaamheid in Umbria; het resultaat is een prachtige, droge, kersenrode wijn met een sherry-achtig bouquet.

Serveren: op 8 - 10 graden, bij pastagerechten, lichte kazen en als aperitief.

