

# Filò

*Ein Wein, der zum, "önologischen Gedächtnis" des Trentino zählt, gekellert aus der Gropello-Traube, einer antiken Rebe des Val di Non, die vor der massiven Expansion des Obstanbaus gerettet wurde. Von intensivem Rot, dunkel, markant in jeder Komponente. Er besitzt einen starken olfaktorischen Ausdruck, einen fast derben Geruch nach reifen Trauben. Auf der Zunge erweist er sich gleichermaßen als entschieden, tanninreich und scheinbar rustikal, aber mit einem reizvollen und nachhaltigen Finale. Seine historischen Charakteristiken verrögen sich über die Zeit zu erhalten.*

A wine that is considered the enological "memory" of Trentino, obtained from Gropello, an ancient varietal originally of Val di Non, that was saved from the massive expansion of fruit growing in Val di Non. It is a deep, intense red, distinctive in every way. It has a strong aroma, with nearly wild notes of mature grapes, with a taste that is decisive, tannic, apparently rustic, but with a soft finish and long fluidity, for a wine that will conserve over the years its historic countenance.



*el filò*  
vendemmia 2002

TRAVIS



**Rebsorte**  
**Lage**  
**Bodenzusammensetzung**  
**Aufzuchtssystem**  
**Ertrag**  
**Vinifizierung**  
**Reifung**

**Grape Varietal**  
**Vineyard location**  
**Soil type**  
**Vine Training system**  
**Yield**  
**Winemaking techniques**  
**Aging**

*Gropello di Revò*  
*Gebiet Monti di Cavedine auf 600 M.ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung*  
*Dolomit*  
*Guyot-System*  
*45 hl/ha*  
*In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C*  
*Vier Monate in altem barrique-Fass*  
*und sechs Monate Reifung in der Flasche*

*Gropello di Revò*  
Monti di Cavedine at 600 meters  
above sea level, and southwest exposure  
Dolomia  
Guyot  
45 hl/hectare  
Maceration for three weeks at 28°/30° C  
Four months in barrique (second passage)  
aging with six months bottle finishing