



ヴェネト州、トレヴィーゾの街から北西、アーゾロの地域でワインを造るフィリッポ・コスタは同地域の出身。高校を卒業するころからワイン造りへの興味が強くなり、農業高専へ進み、その後パドヴァ大学でも栽培と醸造学を修める。その後2017年に、家の一部をセラーとして少量ずつワイン造りを始める。栽培学と醸造学を修め、長らく醸造コンサルタントとしても働いてきたフィリッポだが目指すべきワイン造りはあくまでコンタディーノ、農民の造るワインだと考えている。

フィリッポは自身がヴェネツィア人であるという自己認識を強く持っており、ヴェネツィア人によって見出されたコッリ・アゾラーニの丘に畑でのワイン造りにこだわっている。品種も全て土着品種のみで、畑のエリアはアーゾロ・プロセッコ (Asolo Prosecco) のエリアにあり、もしスプマンテを造ればDOCGも取得可能だが、フィリッポはあくまで“ヴェネツィア人達の愛した”この地域のスティールワインにこだわっている。

		○La Franza Bianco ラ・フランツァ・ピアンコ			
	畑	品種：グレーラ80%、ピアンケッタ・トレヴィジャーナ15%、ラッピーオーザ5%	醸造	ステンレスタンクで2日間マセレーション ダミジャーナ (54Lガラス瓶) で8~9か月熟成	備考
		植樹：1940年、1970年 位置：標高200m、南向き 土壌：火打石を含む赤土粘土壤			
		●Ca' Pesaro Rosso カ・ペーザロ・ロッソ			
	畑	品種：レカンティーナ80%、ペーロ・スクーロ20%	醸造	ステンレスタンクで7日間マセレーション ステンレスタンクで8~9か月熟成	備考
		植樹：1960年、2018年 位置：標高140m、南向き 土壌：石灰質の礫岩を含む粘土砂質土壌			