



# Farandola

Bianco dell'Umbria  
I.G.T.

	
<b>Nome Commerciale:</b>	Farandola
<b>Natura merceologica:</b>	Bianco dell'Umbria I.G.T.
<b>Vitigni:</b>	Trebbiano Spoletino 100%
<b>Terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Giacitura:</b>	collinare
<b>Tipo di allevamento:</b>	guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	4600
<b>Resa ad ettaro:</b>	8000 Kg di uva
<b>Produzione annua:</b>	10.000 bottiglie
<b>Vinificazione:</b>	in bianco con fermentazione a 18°C
<b>Maturazione:</b>	acciaio inox
<b>Profumo:</b>	fruttato con note agrumate e minerale
<b>Palato:</b>	piacevolmente acido, minerale, persistente
<b>Colore:</b>	giallo paglierino con sfumature verdognole
<b>Durata:</b>	lunga
<b>Abbinamenti:</b>	antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi freschi
<b>Confezionamento:</b>	6 bottiglie da 0,75 lt verticali
<b>Note di viticoltura:</b>	le uve vengono prodotte in un vigneto coltivato quasi interamente con i cavalli, all'interno del quale c'è un allevamento di oche. È una tecnica di Agro forestry che si basa sul sinergismo di più colture.



## DI FILIPPO

vini biologici

Di Filippo Azienda Agraria s.s.

Vocabolo Conversino, 153 - 06033 Cannara (Pg) - Italia - Tel. +39 0742 73 12 42 - Fax +39 0742 84 05 51  
info@vinidifilippo.com - [www.vinidifilippo.com](http://www.vinidifilippo.com)