



Farandola

Bianco dell'Umbria
I.G.T.

	
Nome Commerciale:	Farandola
Natura merceologica:	Bianco dell'Umbria I.G.T.
Vitigni:	Trebbiano Spoletino 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	guyot
Piante per ettaro:	4600
Resa ad ettaro:	8000 Kg di uva
Produzione annua:	10.000 bottiglie
Vinificazione:	in bianco con fermentazione a 18°C
Maturazione:	acciaio inox
Profumo:	fruttato con note agrumate e minerale
Palato:	piacevolmente acido, minerale, persistente
Colore:	giallo paglierino con sfumature verdognole
Durata:	lunga
Abbinamenti:	antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi freschi
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt verticali
Note di viticoltura:	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