



Farandola

Bianco dell'Umbria
I.G.T.

	
Firmen name:	Farandola
Wein:	Bianco dell'Umbria I.G.T.
Rebsorte:	Trebbiano Spoletino 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Guyot
Pflanzen pro Hektar:	4.600
Ertrag pro Hektar:	8.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	10.000 Flaschen
Vinifizierung:	Weissmaischegärung bei 18°C
Ausbau:	in Edelstahl
Duft:	fruchtig, mit Zitrus- und Mineralnoten
Geschmack:	angenehm säuerlich, mineral, anhaltend
Farbe:	strohgelb mit grünlichen Reflexen
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, Fisch, hellem Fleisch und frischen Käsesorten
Verpackung:	6 x 0,75lt Flaschen stehend
Anmerkung zum Anbau:	Die Trauben wachsen in einem Weinberg, der fast ausschließlich mit Pferden kultiviert und auf deren Grundstück Gänse gezüchtet werden. Dies ist eine Technik des Agro forestry, welche auf Synergismus mehrerer Kulturen basiert



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