



FARANDOLA

Umbria Bianco
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:	4.600
Resa ad ettaro:	7.000 Kg di uva
Produzione annua:	6.500 bottiglie
Vinificazione:	fermentazione con lieviti spontanei
Maturazione:	acciaio inox
Profumo:	fruttato intenso con sentori di melograno lamponi e spezie
Palato:	piacevolmente acido, minerale, persistente
Colore:	giallo paglierino
Durata:	lunga
Abbinamenti:	antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi freschi
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt verticali



Le uve vengono prodotte in un vigneto all'interno del quale c'è un allevamento di oche. È una tecnica di Agro forestry che si basa sul sinergismo di più colture.



Le uve vengono prodotte in un vigneto coltivato quasi interamente con i cavalli.



Vini il cui processo di vinificazione non contempla l'utilizzo di proteine animali.

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