



Grechetto



SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Umbria
I.G.T.

	
Nome Commerciale:	Grechetto Senza Solfiti Aggiunti
Natura merceologica:	I.G.T. Umbria
Vitigni:	Grechetto 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	6000 Kg di uva
Produzione annua:	3500 bottiglie
Vinificazione:	con lieviti spontanei a bassa temperatura
Maturazione e tecnica:	maturato sui lieviti per almeno 6 mesi in acciaio inox. Vino non filtrato
Profumo:	di frutta matura e note speziate
Palato:	buon corpo e persistente, tannini morbidi e tipici
Colore:	giallo paglierino carico tendente al dorato
Durata:	medio / breve
Abbinamenti:	formaggi, carni bianche, piatti strutturati
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali
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