



Grechetto



OHNE SULFITE

Umbria
I.G.T.

	
Firmen name:	Grechetto ohne Sulfite
Wein:	I.G.T. Umbria
Rebsorte:	Grechetto 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	6.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	3.500 Flaschen
Vinifizierung:	mit spontanen Hefekulturen bei niedriger Temperatur
Ausbau und Technik:	reift auf Hefekulturen mindestens 6 Monate in Edelstahl. Nicht filtrierter Wein
Duft:	nach reifen Früchten und würzige Note
Geschmack:	robust und anhaltend, weiche und typische Tannine
Farbe:	sattes strohgelb tendierend zu goldfarben
Lagerfähigkeit:	mittel / kurz
Passend zu:	Käse, hellem Fleisch, strukturierten Gerichten
Verpackung:	6 x 0,75lt Flaschen liegend
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