



Malafemmena

Bianco Frizzante Umbria
I.G.T.



Nome Commerciale: Malafemmena

Natura merceologica: Bianco Frizzante Umbria IGT

Vitigni: Grechetto 100%

Terreno: argilloso-calcareo

Giacitura: collinare

Tipo di allevamento: cordone speronato / guyot

Piante per ettaro: 4000 / 5000

Resa ad ettaro: 8000 Kg di uva

Produzione annua: 1300 bottiglie

Vinificazione: in bianco con fermentazione a 18°C

Maturazione: acciaio inox, 3 mesi in bottiglia dopo la rifermentazione

Rifermentazione: in primavera con l'aggiunta di mosto fresco con lieviti spontanei

Profumo: crosta di pane (dovuto alla presenza dei lieviti) con sentori di frutta a polpa gialla e spezie

Palato: asciutto, fresco, fruttato e minerale

Colore: giallo paglierino carico, più o meno carico a seconda dell'annata

Durata: media

Abbinamenti: pesce, carni bianche, formaggi, salumi

Confezionamento: 6 bottiglie da 0,75 lt verticali



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