



NONSO₂

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Umbria Grechetto
I.G.T.



Nome Commerciale: NonSo

Natura merceologica: Umbria Grechetto I.G.T.

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: 6500 bottiglie

Vinificazione: con lieviti spontanei a bassa temperatura

Maturazione: 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



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.



I vini sono fatti senza solfiti aggiunti, sono presenti solo quelli prodotti naturalmente dai lieviti durante la fermentazione.

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