



NonSo₂

Rosso dell'Umbria
I.G.T.



Nome Commerciale: NonSo

Natura merceologica: Rosso dell'Umbria I.G.T.

Vitigni: Sagrantino 100%

Terreno: argilloso-calcareo

Giacitura: collinare

Tipo di allevamento: cordone speronato, Guyot

Piante per ettaro: 5.000

Resa ad ettaro: 4.000 - 5.000 Kg di uva

Produzione annua: 1.500 bottiglie

Vinificazione: macerazione carbonica, poi vinificazione con lieviti indigeni, senza solfiti aggiunti

Maturazione: in acciaio per 6 mesi

Profumo: intenso di frutti a bacca rossa, spezie e balsamico

Palato: caldo, pieno e persistente con finale tannico

Colore: rosso rubino

Durata: media

Abbinamenti: carni rosse, formaggi stagionati

Confezionamento: 6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale



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