




Novello



SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Rosso dell'Umbria
I.G.T.

	
Nome Commerciale:	Novello
Natura merceologica:	Novello Rosso dell'Umbria I.G.T.
Vitigni:	Sangiovese, Merlot
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	parte terreni collinari e parte pianeggianti e freschi
Tipo di allevamento:	cordone speronato, Guyot
Piante per ettaro:	4000
Resa ad ettaro:	10.000 Kg di uva
Produzione annua:	su prenotazione
Vinificazione:	100% macerazione carbonica senza aggiunta di solforosa
Maturazione:	in acciaio inox per pochi giorni
Profumo:	fruttato, intenso, vinoso
Palato:	tipicamente fruttato, fresco, con finale leggermente tannico
Colore:	rosso porpora con note violacee
Durata:	breve
Abbinamenti:	primi piatti, carni bianche, formaggi freschi
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt verticali

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