



# Sangiovese



SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Umbria  
I.G.T.

	
<b>Nome Commerciale:</b>	Sangiovese Senza Solfiti Aggiunti
<b>Natura merceologica:</b>	I.G.T. Umbria
<b>Vitigni:</b>	Sangiovese
<b>Terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Giacitura:</b>	collinare
<b>Tipo di allevamento:</b>	cordone speronato, guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	5000
<b>Resa ad ettaro:</b>	8000 Kg di uva
<b>Produzione annua:</b>	6000 bottiglie
<b>Vinificazione:</b>	con lieviti spontanei e senza solfiti aggiunti. Macerazione 10 giorni
<b>Maturazione:</b>	in acciaio inox
<b>Profumo:</b>	fruttato con note minerali di pietra focaia
<b>Palato:</b>	di medio corpo con tannini morbidi
<b>Colore:</b>	rosso rubino
<b>Durata:</b>	medio / breve
<b>Abbinamenti:</b>	carni rosse, salumi
<b>Confezionamento:</b>	6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali

## 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](http://www.vinidifilippo.com)