



Sangiovese



OHNE SULFITE

Umbria
I.G.T.

	
Firmen name:	Sangiovese ohne Sulfite
Wein:	I.G.T. Umbria
Rebsorte:	Sangiovese
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Kordonerziehung, Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	8.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	6.000 Flaschen
Vinifizierung:	durch spontane Hefekulturen und ohne Sulfite. Gärung 10 Tage
Ausbau:	in Edelstahl
Duft:	fruchtig mit mineraler Feuersteinnote
Geschmack:	robust mit weichen Tanninen
Farbe:	rubinrot
Lagerfähigkeit:	mittel / kurz
Passend zu:	rotem Fleisch, Aufschnitt
Verpackung:	6 Flaschen zu je 0,75lt liegend

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