



# Sangiovese

OHNE SULFITE

Rosso dell'Umbria  
I.G.T.

	
<b>Firmenname:</b>	Sangiovese ohne Sulfite
<b>Wein:</b>	Rosso dell'Umbria I.G.T.
<b>Rebsorte:</b>	Sangiovese
<b>Boden:</b>	lehm-kalkhaltig
<b>Lage:</b>	hügelig
<b>Erziehungsform:</b>	Kordonerziehung, Guyot
<b>Pflanzen pro Hektar:</b>	5.000
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	8.000 kg Trauben
<b>Jahresproduktion:</b>	6.000 Flaschen
<b>Vinifizierung:</b>	durch spontane Hefekulturen und ohne Sulfite. Gärung 10 Tage
<b>Ausbau:</b>	in Edelstahl
<b>Duft:</b>	fruchtig mit mineraler Feuersteinnote
<b>Geschmack:</b>	robust mit weichen Tanninen
<b>Farbe:</b>	rubinrot
<b>Lagerfähigkeit:</b>	mittel / kurz
<b>Passend zu:</b>	rotem Fleisch, Aufschnitt
<b>Verpackung:</b>	6 Flaschen zu je 0,75lt liegend



Die Trauben wachsen in einem Weingarten, in dem sich eine Ganszucht befindet. Dies ist eine Technik von Agroforestry, die auf der Synergie mehrerer Kulturen basiert.



Die Trauben wachsen in Weingärten, die fast ausschließlich mit Hilfe von Pferden bestellt werden



Während des Vinifizierungsprozesses der Weine werden keine tierischen Proteine verwendet



Die Weine werden ohne den Zusatz von Sulfiten hergestellt, es sind nur die während der Fermentation auf natürliche Weise entstandenen Sulfite vorhanden.

## DI FILIPPO

vini biologici

Di Filippo Azienda Agraria s.s.

Vocabolo Conversano, 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)