



# Sangiovese

Rosso dell'Umbria  
I.G.T.

	
<b>Nome Commerciale:</b>	Sangiovese
<b>Natura merceologica:</b>	Rosso dell'Umbria I.G.T.
<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>	4000 / 5000
<b>Resa ad ettaro:</b>	10.000 Kg di uva
<b>Produzione annua:</b>	20.000 bottiglie
<b>Vinificazione:</b>	in rosso tradizionale
<b>Maturazione:</b>	in acciaio inox
<b>Profumo:</b>	intenso di marasca e frutti di bosco
<b>Palato:</b>	armonico, vellutato, fresco
<b>Colore:</b>	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
<b>Durata:</b>	media
<b>Abbinamenti:</b>	carni rosse, salumi, formaggi stagionati
<b>Confezionamento:</b>	6 bottiglie da 0,75 lt in verticale



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.

## 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)