



Sangiovese

Rosso dell'Umbria
I.G.T.

| | |
|---|---|
|  | |
| Nome Commerciale: | Sangiovese |
| Natura merceologica: | Rosso dell'Umbria I.G.T. |
| Vitigni: | Sangiovese |
| Terreno: | argilloso-calcareo |
| Giacitura: | collinare |
| Tipo di allevamento: | cordone speronato, guyot |
| Piante per ettaro: | 4000 / 5000 |
| Resa ad ettaro: | 10.000 Kg di uva |
| Produzione annua: | 20.000 bottiglie |
| Vinificazione: | in rosso tradizionale |
| Maturazione: | in acciaio inox |
| Profumo: | intenso di marasca e frutti di bosco |
| Palato: | armonico, vellutato, fresco |
| Colore: | rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento |
| Durata: | media |
| Abbinamenti: | carni rosse, salumi, formaggi stagionati |
| Confezionamento: | 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