



Terre di San Nicola

Rosso dell'Umbria
I.G.T.

	
Nome Commerciale:	Terre di San Nicola
Natura merceologica:	Rosso dell'Umbria I.G.T.
Vitigni:	Sangiovese, Merlot, Sagrantino
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato, guyot
Piante per ettaro:	4000
Resa ad ettaro:	7000 Kg di uva
Produzione annua:	10.000 bottiglie
Vinificazione:	in rosso tradizionale
Maturazione:	50% in tonneaux, 50% in botti grandi, per 12 mesi
Profumo:	dal bouquet gradevole, inteso, profumato di frutti a bacca rossa e tabacco
Palato:	di medio corpo, secco, persistente
Colore:	rosso rubino, tendente al granato in seguito all'invecchiamento
Durata:	lunga
Abbinamenti:	carni rosse, salumi, formaggi stagionati
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale



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