



Villa Conversino

Bianco dell'Umbria
I.G.T.

	
Nome Commerciale:	Villa Conversino
Natura merceologica:	Bianco dell'Umbria I.G.T.
Vitigni:	Trebbiano, Grechetto
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collina e pianura
Tipo di allevamento:	cordone speronato - Guyot
Piante per ettaro:	4000 - 5000
Resa ad ettaro:	10.000 Kg di uva
Produzione annua:	25.000 bottiglie
Vinificazione:	in bianco con fermentazione a 16°C
Maturazione:	acciaio inox
Profumo:	fruttato, floreale
Palato:	fresco, fruttato, di media persistenza
Colore:	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Durata:	breve
Abbinamenti:	antipasti, pesce, carni bianche
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 Lt verticali



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