



Vernaccia di Cannara

Colli Martani
D.O.C.

	
Firmen name:	Vernaccia di Cannara
Wein:	Vernaccia di Cannara Colli Martani D.O.C.
Rebsorte:	Cornetta (Alias Vernaccia Nera)
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Guyot
Pflanzen pro Hektar:	4.000-5.000
Ertrag pro Hektar:	6.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	4.000 Flaschen
Herstellungstechnik:	ca. zweimonatige Antrocknung und Winterverarbeitung mit 3-4 wöchiger
Ausbau:	„Appassito“-Antrocknung für 2 Monate
Duft:	fruchtig mit Charakter
Geschmack:	süß, leicht tanninhaltig, mit trockenem Abgang
Farbe:	rubinrot
Lagerfähigkeit:	mittel
Passend zu:	trockenen Kuchen und Schokolade und traditionsgemäß zur umbrischen Käsetorte und Salami
Verpackung:	6 Flaschen zu je 0,5lt liegend

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