

DI FILIPPO

Organismo Agricolo



Farandola

Umbria Bianco

I.G.T.



Nome Commerciale: Farandola

Natura merceologica: Bianco dell'Umbria I.G.T.

Vitigni: vitigno autoctono umbro 100%

Terreno: argilloso-calcareo

Giacitura: collinare

Tipo di allevamento: guyot

Piante per ettaro: 4.600

Resa ad ettaro: 7.000 Kg di uva

Produzione annua: 6.500 bottiglie

Vinificazione: fermentazione con lieviti spontanei

Maturazione: acciaio inox

Profumo: fruttato intenso con sentori di melograno lamponi e spezie

Palato: fruttato, minerale, leggermente tannico

Colore: giallo paglierino

Durata: media

Abbinamenti: pesce, carni bianche, formaggi, salumi

Confezionamento: 6 bottiglie da 0,75 lt verticali