DI FILIPPO
Organismo Agricolo



Farandola

Umbria I.G.T. Bianco

VEGAN

Nome Commerciale:	Farandola
Natura merceologica:	Umbria I.G.T. Bianco
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

Di Filippo Azienda Agraria s.s.
Vocabolo Conversino 153
CANNARA PG ITALIA

www.vinidifilippo.com