DI FILIPPO
Organismo Agricolo

Malafemmena

Grechetto Frizzante Umbria

I.G.T.



Nome Commerciale:	Malafemmena
Natura merceologica:	Bianco Frizzante Umbria IGT
Vitigni:	Grechetto 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato / guyot
Piante per ettaro:	4000 / 5000
Resa ad ettaro:	8000 Kg di uva
Produzione annua:	10.000 bottiglie
Vinificazione:	in bianco con fermentazione a 18°C
Maturazione:	acciaio inox, 3 mesi in bottiglia dopo la rifermentazione
Rifermantazione:	in primavera con l'aggiunta di mosto fresco con lieviti spontanei
Profumo:	crosta di pane (dovuto alla presenza dei lieviti) con sentori di frutta a polpa gialla e spezie
Palato:	asciutto, fresco, fruttato e minerale
Colore:	giallo paglierino carico, più o meno carico a seconda dell'annata
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