



Farandola

Bianco dell'Umbria
I.G.T.

	
Firmenname:	Farandola
Wein:	Bianco dell'Umbria I.G.T.
Rebsorte:	Trebbiano Spoletino 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Guyot
Pflanzen pro Hektar:	4.600
Ertrag pro Hektar:	7.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	6.500 Flaschen
Vinifizierung:	Weissmaischegärung bei 18°C
Ausbau:	in Edelstahl
Duft:	fruchtig, mit Zitrus- und Mineralnoten
Geschmack:	angenehm säuerlich, mineral, anhaltend
Farbe:	strohgelb
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, Fisch, hellem Fleisch und frischen Käsesorten
Verpackung:	6 x 0,75lt Flaschen stehend



Die Trauben wachsen in einem Weingarten, in dem sich eine Ganszucht befindet. Dies ist eine Technik von Agroforestry, die auf der Synergie mehrerer Kulturen basiert.



Die Trauben wachsen in Weingärten, die fast ausschließlich mit Hilfe von Pferden bestellt werden



Während des Vinifizierungsprozesses der Weine werden keine tierischen Proteine verwendet

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