# 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:** | piacevolmente acido, minerale, persistente |
| **Colore:** | giallo paglierino |
| **Durata:** | lunga |
| **Abbinamenti:** | antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi freschi |
| **Confezionamento:** | 6 bottiglie da 0,75 lt verticali |

one goose revolution

Le uve vengono prodotte in un vigneto all'interno del quale c'è un allevamento di oche. È una tecnica di Agro forestry che si basa sul sinergismo di più colture.

DRAUGHT HORSE WINERY

Le uve vengono prodotte in un vigneto coltivato quasi interamente con i cavalli.

VEGAN

Vini il cui processo di vinificazione non contempla l'utilizzo di proteine animali.

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**