



# Grechetto

OHNE SULFITE

Bianco dell'Umbria  
I.G.T.

	
<b>Firmen name:</b>	Grechetto ohne Sulfite
<b>Wein:</b>	Bianco dell'Umbria I.G.T.
<b>Rebsorte:</b>	Grechetto 100%
<b>Boden:</b>	lehm-kalkhaltig
<b>Lage:</b>	hügelig
<b>Erziehungsform:</b>	Guyot
<b>Pflanzen pro Hektar:</b>	5.000
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	6.000 kg Trauben
<b>Jahresproduktion:</b>	3.500 Flaschen
<b>Vinifizierung:</b>	mit spontanen Hefekulturen bei niedriger Temperatur
<b>Ausbau und Technik:</b>	reift auf Hefekulturen mindestens 6 Monate in Edelstahl. Nicht filtrierter Wein
<b>Duft:</b>	nach reifen Früchten und würzige Note
<b>Geschmack:</b>	robust und anhaltend, weiche und typische Tannine
<b>Farbe:</b>	sattes strohgelb tendierend zu goldfarben
<b>Lagerfähigkeit:</b>	mittel / kurz
<b>Passend zu:</b>	Käse, hellem Fleisch, strukturierten Gerichten
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75lt Flaschen liegend



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



Die Weine werden ohne den Zusatz von Sulfiten hergestellt, es sind nur die während der Fermentation auf natürliche Weise entstandenen Sulfite vorhanden.

## 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](http://www.vinidifilippo.com)