




# MALAFEMMENA

Bianco Frizzante Umbria  
I.G.T.

	
<b>Nome Commerciale:</b>	Malafemmena
<b>Natura merceologica:</b>	Bianco Frizzante Umbria IGT
<b>Vitigni:</b>	Grechetto 100%
<b>Terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Giacitura:</b>	collinare
<b>Tipo di allevamento:</b>	cordone speronato / guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	4000 / 5000
<b>Resa ad ettaro:</b>	8000 Kg di uva
<b>Produzione annua:</b>	10.000 bottiglie
<b>Vinificazione:</b>	in bianco con fermentazione a 18°C
<b>Maturazione:</b>	acciaio inox, 3 mesi in bottiglia dopo la rifermentazione
<b>Rifermentazione</b>	in primavera con l'aggiunta di mosto fresco con lieviti spontanei
<b>Profumo:</b>	crosta di pane (dovuto alla presenza dei lieviti) con sentori di frutta a polpa gialla e spezie
<b>Palato:</b>	asciutto, fresco, fruttato e minerale
<b>Colore:</b>	giallo paglierino carico, più o meno carico a seconda dell'annata
<b>Durata:</b>	media
<b>Abbinamenti:</b>	pesce, carni bianche, formaggi, salumi
<b>Confezionamento:</b>	6 bottiglie da 0,75 lt verticali



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