



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
Rifermentazione	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



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