



Sangiovese

OHNE SULFITE

Rosso dell'Umbria
I.G.T.

	
Firmenname:	Sangiovese ohne Sulfite
Wein:	Rosso dell'Umbria I.G.T.
Rebsorte:	Sangiovese
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Kordonerziehung, Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	8.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	6.000 Flaschen
Vinifizierung:	durch spontane Hefekulturen und ohne Sulfite. Gärung 10 Tage
Ausbau:	in Edelstahl
Duft:	fruchtig mit mineraler Feuersteinnote
Geschmack:	robust mit weichen Tanninen
Farbe:	rubinrot
Lagerfähigkeit:	mittel / kurz
Passend zu:	rotem Fleisch, Aufschnitt
Verpackung:	6 Flaschen zu je 0,75lt 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 Conversano, 153 - 06033 Cannara (Pg) - Italia - Tel. +39 0742 73 12 42 - Fax +39 0742 84 05 51

info@vinidifilippo.com · www.vinidifilippo.com