



Sangiovese

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Rosso dell'Umbria
I.G.T.

	
Nome Commerciale:	Sangiovese Senza Solfiti Aggiunti
Natura merceologica:	Rosso dell'Umbria I.G.T.
Vitigni:	Sangiovese
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato, guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	8000 Kg di uva
Produzione annua:	6000 bottiglie
Vinificazione:	con lieviti spontanei e senza solfiti aggiunti. Macerazione 10 giorni
Maturazione:	in acciaio inox
Profumo:	fruttato con note minerali di pietra focaia
Palato:	di medio corpo con tannini morbidi
Colore:	rosso rubino
Durata:	medio / breve
Abbinamenti:	carni rosse, salumi
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali



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.



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



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



I vini sono fatti senza solfiti aggiunti, sono presenti solo quelli prodotti naturalmente dai lieviti durante la fermentazione.

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