



Sassi d'Arenaria

Grechetto Colli Martani
D.O.C.



	
Firmenname:	Sassi d'Arenaria
Wein:	Grechetto Colli Martani D.O.C.
Rebsorte:	Grechetto 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	6.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	5.000 Flaschen
Vinifizierung:	Herstellung in weiß bei niedriger Temperatur und 6 monatige Reifezeit auf Hefekulturen
Ausbau und Technik:	25% in großen Fässern
Duft:	nach reifen Früchten mit würziger Note
Geschmack:	mineral, intensive und weiche Tannine, anhaltend
Farbe:	sattes strohgelb
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	Käse, helles Fleisch, Aufschnitt
Verpackung:	6 x 0,75lt Flaschen liegend



Die Trauben wachsen in einem Weingarten, in dem sich eine Ganzzucht 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.

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