



Vernaccia di Cannara

Colli Martani
D.O.C.

	
Nome Commerciale:	Vernaccia di Cannara
Natura merceologica:	Vernaccia di Cannara Colli Martani D.O.C.
Vitigni:	Cornetta (Alias Vernaccia Nera)
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	guyot
Piante per ettaro:	4000-5000
Resa ad ettaro:	6000 Kg di uva
Produzione annua:	4000 bottiglie
Tecnica di produzione:	appassimento di circa due mesi e lavorazione invernale con macerazione di 3-4 settimane in acciaio inox
Maturazione:	appassito per 2 mesi
Profumo:	fruttato e caratteristico
Palato:	dolce, leggermente tannico, con retrogusto asciutto
Colore:	rosso rubino
Durata:	media
Abbinamenti:	con dolci secchi e al cioccolato e tradizionalmente abbinata a torte al formaggio e salumi
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,375 lt in verticale



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.

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