



# Vernaccia di Cannara

Colli Martani  
D.O.C.

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