



**GORETTI**<sup>®</sup>

# FONTANELLA BIANCO

DENOMINAZIONE: I.G.T. Umbria, bianco

VITIGNO: 50% Trebbiano Toscano e 50% Grechetto

TERRITORIO DI PRODUZIONE

VIGNA D'ORIGINE: Località Fontanella e Pino SISTEMA

D'ALLEVAMENTO: cordone speronato

ESPOSIZIONE: est-ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: impianto di circa 8/15 anni

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 piante/ha

TIPO DI TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso

PRODUZIONE: 75 q/ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO: 330 m s.l.m.

VINIFICAZIONE in bianco

VENDEMMIA: alla fine di settembre e primi d'ottobre, a mano

FERMENTAZIONE: in acciaio inox, a temperatura controllata

AFFINAMENTO: circa 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%-13% a seconda dell'annata

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA: fruttato e floreale. Con netti sentori di ananas, banana e pesca gialla intrecciati a biancospino

GUSTO: fresco e persistente, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO: primi leggeri e minestre, ideale anche piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C



[www.vinigoretto.com](http://www.vinigoretto.com)

