



Fontanella bianco

I.G.T. Umbria

UVE: 50% Trebbiano, 50% Grechetto (uva autoctona)

VINIFICAZIONE in bianco

VENDEMMIA: all'inizio di settembre, a mano

FERMENTAZIONE: in acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: circa 1 mese in bottiglia

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

VIGNA: chiamata Località Fontanella, 330m s.l.m, cordone speronato. Esposizione est-ovest, di circa 8/15 anni, con 4000 piante/ha

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso, 75 q/ha

ANNI DI CONSERVAZIONE: se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni.

Si consiglia di stappare 1/2h prima di servirlo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

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.

Formati bottiglia

 750 ml

