

FONTANELLA BIANCO

I.G.T. Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	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	Località Fontanella, 330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto 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
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

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
--------------------------------	--------

