



# Bianco IGT

E' il vino di tutti i giorni, ottenuto dall'uvaggio di trebbiano e grechetto e altre uve a bacca bianca..

La pressatura delle uve non è molto forte, per garantire al prodotto una buona qualità. Successivamente il mosto viene sgrondato e portato ad una temperatura di circa 14 °C.

Dopo 24 ore viene travasato il limpido ottenuto e convogliato nelle vasche termocondizionate di fermentazione in modo tale da consentire una fermentazione controllata a 16 °C al termine della quale si opera un primo travaso in modo da eliminare la feccia di fermentazione.

Il risultato è un vino piacevole, fresco e facile da bere. Servire a 10-12°.



## Scheda Tecnica

**Categoria:** I.G.T.

**Zona:** UMBRIA

**Altitudine:** 300 mslm

**Uve:** Trebbiano, Grechetto e altre uve a bacca bianca

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 130 qli

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre / 5 ottobre

**Vinificazione:** pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata 15-16°C

**Affinamento:** in acciaio

**Grado alcolico:** 11,5 / 12,0%

**Abbinamento consigliato:** antipasti, minestre, carni bianche, pesce e frutti di mare

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Colore:** bianco con riflessi verdognoli

**Profumo:** fruttato intenso, persistente

**Gusto:** si presenta con acidità equilibrata, fresco



# Bianco IGT

Le Lucrezie Bianco IGT is an everyday wine made from a selection of white grapes, including Trebbiano and Grechetto. The pressing of the grapes is quite soft to guarantee good quality to the product. Following the pressing phase, the must is kept at around 14 °C. After a full day the wine is transferred to thermo-controlled fermentation vats to guarantee a controlled fermentation process at 16 °C. Finally, the product is filtered of any fermentation dregs. The resulting wine is a pleasant, approachable and fresh white that is ideally served at 10-12 °C.

## Data Sheet

**Classification:** I.G.T.

**Production zone:** UMBRIA

**Altitude:** 300 m above sea level

**Grapes:** Trebbiano, Grechetto and other white grapes

**Spacing:** mt 3x1

**Density cultivation:** 3.300 vines per hectare

**Cultivation:** spurred cordon

**Yield per hectare:** 13 tons

**Harvesting:** 20<sup>h</sup> September – 5<sup>th</sup> October

**Vinification:** soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 15°-16°C

**Ageing:** steel

**Alcoholic content:** 11,5 / 12,0%

**Gastronomic combinations:** Starters, soups, white meat, fish, mussels

**Serving temperature:** 8°-10°C

**Colour:** white with greenish reflections

**Bouquet:** intensely fruitily, persistent

**Flavour:** balanced acidity, fresh

