



# Umbria Bianco IGT



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

La pressatura soffice delle uve garantisce 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 beverino.

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% Vol

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

**Temperatura di servizio:** 10°-12° C

**Colore:** bianco con riflessi verdognoli

**Profumo:** fruttato intenso, persistente

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