



Todi Bianco D.O.C.

Ottenuto dall'uvaggio di uve Grechetto (50%) e Trebbiano Spoletino (50%). Al momento del conferimento in Cantina le uve vengono caricate nelle nostre presse le quali permettono una pigiatura soffice, in modo da ottenere solo il meglio del chicco d'uva.

Le uve Grechetto donano intensità e struttura a questo vino, mentre il Trebbiano Spoletino con la sua intensa freschezza rende il Todi Bianco sia estremamente piacevole da bere.

Va servito a 10-12° con antipasti di pesce, zuppe non piccanti e carni bianche.

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 200-300 mslm

Uve: Grechetto (50%) Trebbiano Spoletino (50%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 100 qli

Epoca di vendemmia: 1-20 settembre

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

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 12,5-13 % Vol

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

Temperatura di servizio: 10-12° C

Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato intenso con sentori floreali di biancospino

Gusto: fresco con gradevole retrogusto di noci fresche

