

### DENOMINAZIONE

Umbria IGT Bianco

### UVE

**Grechetto, Malvasia, Incrocio Manzoni**

### ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 250-350 mt s.l.m.; giacitura collinare.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

### RESA IN VIGNA

90/100 hl per ettaro

### SUOLO

medio impasto tendente all'argilloso sedimentario e di origine marina con strati di sabbia.

### CLIMA

Continente, ciclo vegetativo lungo e fresco di cui beneficiano le uve a bacca bianca che storicamente hanno dominato le vigne di questa parte dell'Umbria.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per oltre 15 giorni per moltiplicare in maniera significativa i lieviti e aggiungere morbidezza, volume e dolcezza al vino, secondo l'innovativa tecnica sviluppata da Valentino Cirulli.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco, armonioso, con sentori di frutti bianchi come pesca e banana.



### GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*Vino ideale come aperitivo, buono con primi piatti, carni bianche e pesce in generale.*