

DENOMINAZIONE

Umbria IGT Bianco

UVE

Pinot Grigio 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a sud del comune di Ficulle; altitudine compresa tra 250-300 mt s.l.m. giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.300 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

80/90 hl per ettaro

SUOLO

Medio impasto con buona presenza di scheletro di origine marina insieme con strati di sabbia.

CLIMA

Mediterraneo, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Temperatura controllata per 15/20 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

Ottimo corpo e struttura, sapore vellutato e morbido e con aroma di vegetali, fiori e frutta e un gradevole retrogusto con sentori balsamici.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo in accompagnamento a pesce, carni bianche, antipasti ed affettati.