

CIRULLI

RITORTO

DENOMINAZIONE

Umbria IGT Bianco

UVE

Greghetto e Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 200-250 mt s.l.m.; giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.170 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

70/80 Hl per ettaro

SUOLO

medio impasto tendente all'argilloso del pliocene 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 favorire la moltiplicazione dei lieviti e aggiungere morbidezza, volume e dolcezza al vino, secondo l'innovativa tecnica sviluppata da Valentino Cirulli. Illimpidito naturalmente viene travasato in barrique nuove poste in cella frigorifera, dove fermenta molto lentamente e riposa per 6/8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Morbido, pieno e corposo. L'acidità esuberante è bilanciata dalla forza dell'alcol e dai sentori di legno, fine ed elegante. È un vino destinato ad evolvere e invecchiare benissimo. Gradazione: 13,5% vol.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con primi piatti a base di pesce, minstre di verdure e legumi, perfetto con preparazione di pesce fresco e formaggi erborinati.