

DELSOLE Vigna Vecchia 2018 Umbria Bianco IGP



Denominazione: Umbria Bianco,
Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Allerona (TR)-
ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 240 m.

Esposizione dei vigneti: sud- est

Età dei vigneti: 49 anni

Sistema di allevamento: palmetta e
cordone libero

Vitigni che compongono l'uvaggio: 65%
Trebbiano Toscano (Procanico), 25%
Malvasia Bianca, 10% Verdello

Produzione di uva per ceppo: 1,5 Kg
circa,

Epoca e modalità di raccolta: seconda
decade di Settembre, manuale in cassette
da 20Kg

Tipo di fermentazione: vinificazione in
Bianco 20 giorni, in vasche di acciaio a
temperatura di 16°C.

Tipo di affinamento del prodotto: la
massa invecchia per 5 mesi in acciaio
con batonnage sulle fecce fini
programmati e scalari e per almeno 2
mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore
giallo paglierino con sfumature dorate, al
naso si presenta con sentori di frutta
esotica e floreali di fiori bianchi. In bocca
presenta un ingresso morbido e caldo,
con buona vena acida e sapida che ne
allunga la persistenza alla beva.

Abbinamento vino cibo: Si sposa bene
come aperitivo, con primi piatti, secondi
di pesce e carni bianche e formaggi a
latte crudo, anche stagionati (pecorini).

Alcol: 13,5%vol.

Residuo zuccherino: < 1 g/l

Acidità totale: 5,56 g/l in acido tartarico.