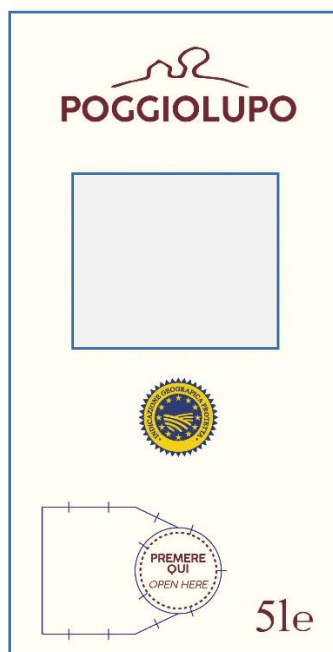
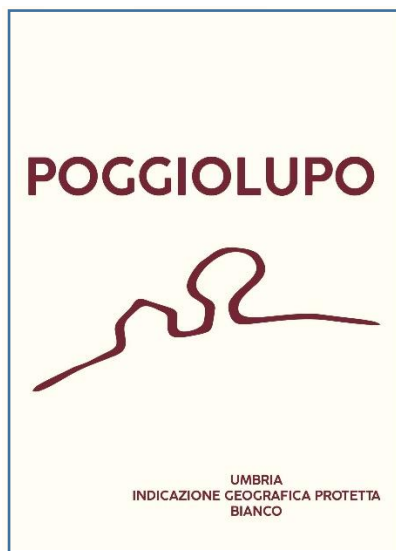


BAG-IN-BOX Umbria Bianco IGP



Denominazione: Umbria Bianco, Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Alleronia (TR)- ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 300-240 m.

Esposizione dei vigneti: sud- est

Età dei vigneti: 20-50 anni

Terreno: Argilloso-sabbioso

Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot, palmetta e cordone libero

Vitigni che compongono l'uvaggio: 50% Trebbiano Toscano (Procanico), 20% Sauvignon blanc 20% Malvasia Bianca, 10% Verdello

Produzione di uva per ceppo: 1,7 Kg circa,

Epoca e modalità di raccolta: seconda decade di Settembre, meccanica.

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 1 mese in bag sotto azoto.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore giallo paglierino, al naso si presenta con sentori di frutta, agrumi e fiori bianchi. In bocca presenta un ingresso morbido e fresco, sapido e abbastanza persistente.

Abbinamento vino cibo: Vino da pasto che si sposa bene con primi piatti e secondi di pesce, carni bianche e formaggi freschi e semi stagionati.

Alcol: 12,50%vol.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Acidità totale: 6,56 g/l in acido tartarico.