

## **DELSOLE Vigna Vecchia 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:** 50 anni

**Terreno:** Argilloso-sabbioso

**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:** 1,7 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.