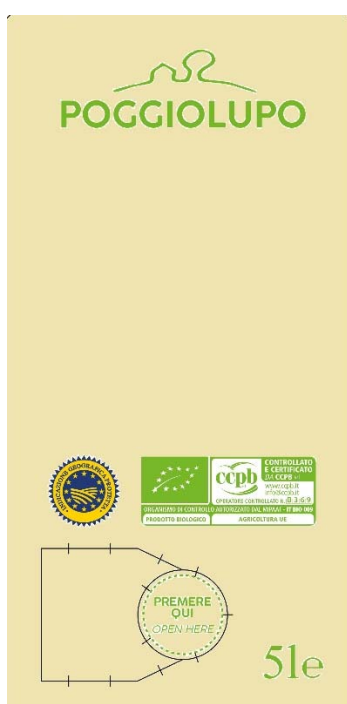
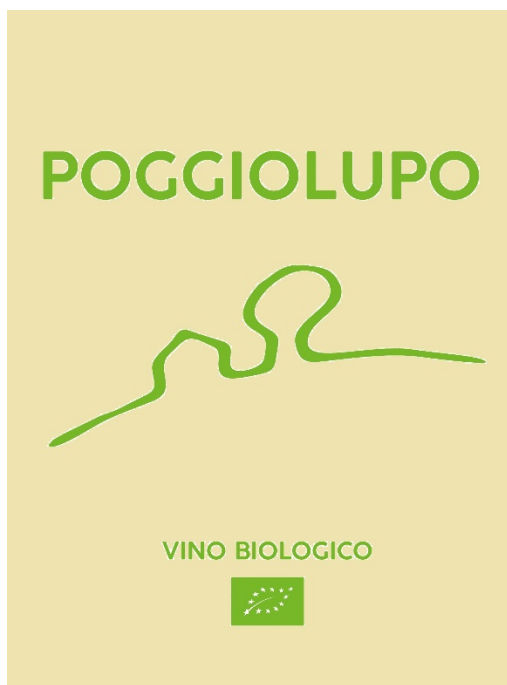


## BAG-IN-BOX Umbria Bianco IGP BIO 2021



**Denominazione:** Umbria Bianco, Indicazione Geografica Protetta

**Luogo di produzione:** Allerona (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% Grechetto 20% Malvasia Bianca, 10% Verdello.

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

**Epoca e modalità di raccolta:** seconda decade di Settembre, manuale.

**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 3 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:** 1 g/l

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