

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.