

# DECUGNANO BIANCO

## UMBRIA BIANCO IGT

Prodotto con uve grechetto, vermentino e chardonnay ha colore giallo paglierino tenue che tenderà ad accentuarsi con l'invecchiamento.

Il profumo fine, intenso e armonico svela notevole personalità. Al sapore è elegante, fruttato, secco e si chiude su di una leggera e piacevole acidità rinfrescante.

Annata: 2008

Uve: Grechetto 40%, vermentino 30% chardonnay 30%

Affinamento: In tini d'acciaio inox e quindi in bottiglia.

Grado Alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 6,1 g/l

Zuccheri residui: 3 g/l

Servizio: Alla temperatura di 12°-14° C.

Abbinamenti: Come aperitivo, con antipasti delicati, piatti di pesce e crostacei. Quasi per un legame con il suolo d'origine si accosta meravigliosamente a ostriche e frutti di mare.

Invecchiamento: Il momento ottimale è intorno al secondo anno di età. La tenuta all'invecchiamento, se ben conservato, sarà ottima.

### Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

Vigneti: Impiantati nel 1976, 1986, 1997 e 2000. Esposizione sud-est, sud-ovest.

Allevamento: Cordone speronato, 12-16 gemme per vite. All'invaiaura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta tra il 20 agosto e il 10 settembre 2008, secondo le varietà d'uva.

Resa per ettaro: 7.200 kg di uva.

Vinificazione: Pressatura molto soffice dell'uva, preventivamente raffreddata. La resa dell'uva in mosto è stata del 62%.

Zuccheri: Il grado babbò dei mosti è stato intorno a 20.

Fermentazione: In tini di acciaio inox, alla temperatura di 16°-18°C per 20-25 giorni.



Disponibile in bottiglie da ML750