

DECUGNANO BIANCO "IL"

UMBRIA BIANCO IGT

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

Il profumo intenso e ampio, leggermente speziato, svela delicate note di frutti maturi. Al sapore è elegante, fruttato, sapido e di grande equilibrio.

Annata: 2008

Uve: Chardonnay 80%, grechetto 20%

Affinamento: Tre mesi in barriques e dodici mesi in bottiglia.

Grado Alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 5,7 g/l.

Zuccheri residui: 2,5 g/l.

Servizio: Alla temperatura di 14°-16° C.

Abbinamenti: Con antipasti, piatti di pesce saporiti, crostacei, zuppe di verdure, primi piatti con molluschi, pesci arrosto e carni bianche.

Invecchiamento: Il momento ottimale è fra il secondo e il terzo anno di età. La tenuta all'invecchiamento, se ben conservato, sarà ottima.

Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

Vigneti: Impiantati nel 1975, 1986, 1997 e 2000. Esposizione sud-est, sud-ovest.

Allevamento: Cordone speronato, 10-14 gemme per vite. All'invaiaatura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta tra il 20 agosto e 15 settembre 2008, secondo le varietà d'uva.

Resa per ettaro: 6.400 kg di uva.

Vinificazione: Pressatura molto soffice dell'uva, preventivamente raffreddata. La resa dell'uva in mosto è stata del 63%.

Zuccheri: Il grado bado dei mosti è variato da 19 a 20 secondo la varietà dell'uva.

Fermentazione: In barriques, alla temperatura di 16°-18° C per 30 giorni circa.



Disponibile in bottiglie da ML750 e ML1500