

# POURRITURE NOBLE

## UMBRIA BIANCO IGT

Prodotto con uve grechetto e sauvignon, ha colore giallo paglierino carico, con tendenza ad accentuarsi con l'invecchiamento, assumendo riflessi dorati e ambrati.

Il profumo è elegante, intenso e persistente. Ha toni di frutta tropicale, fiori, richiama la mandorla, comunica un lieve sentore di miele e confettura di albicocca.

Annata: 2007

Uve: Grechetto 60%, sauvignon 40%.

Affinamento: Tre mesi in barriques, quindi in tini d'acciaio inox e infine per almeno tre mesi in bottiglia.

Grado Alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l.

Zuccheri residui: 68 g/l.

Servizio: Alla temperatura di 10°-12° C.

Abbinamenti: Classico l'accostamento al patè di foie gras e ai formaggi piccanti di tipo erborinato. Dolci con pasta di mandorle. E' un vino da meditazione.

Invecchiamento: Il momento ottimale inizia al terzo anno di età. La tenuta all'invecchiamento, se ben conservato, sarà buona.

### Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

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

Allevamento: Cordone speronato, 10-12 gemme per vite. All'invasatura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta tra il 28 settembre e il 18 ottobre 2007, in tre passaggi successivi raccogliendo esclusivamente i grappoli colpiti da *botrytis cinerea*.

Resa per ettaro: 4.200 kg di uva.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva, preventivamente scelta. La resa dell'uva in mosto è stata del 56%.

Zuccheri: Il grado babbò dei mosti è variato da 27 a 29 secondo la varietà dell'uva.

Fermentazione: In barriques, alla temperatura di 17°-19° C per 35 giorni circa.

Disponibile in bottiglie da ML500

