

## UMBRIA BIANCO IGT

*Chardonnay*

*Selezione*

### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

*Collocamento vigneto:* comune di Allerona

*Altitudine:* zona collinare

*Terreno:* calcareo, argilloso

*Densità d'impianto:* per i vigneti vecchi 2000-3000 ceppi/ha, nei nuovi 5000.

*Produzione:* 80-100q.li/ha di uva

*Uvaggio:* Chardonnay 100%

### ESAME ORGANOLETTICO

*Colore:* giallo paglierino

*Profumo:* intenso, note agrumate, fruttate e tropicali rendono inconfondibile l'uvaggio del vino più importante dell'azienda.

*Sapore:* Al gusto si presenta denso, complesso, di buona struttura e persistenza, con finale morbido e gradevole.

### VINIFICAZIONE

Le uve sono accuratamente selezionate in vigna, sottoposte ad una breve macerazione a freddo in pressa chiusa. Il mosto viene vinificato a temperatura controllata in barriques di rovere francese, in parte nuove ed in parte di più anni. Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche.

### GASTRONOMIA

*Qualificazione:* bianco secco

*Accompagnamento:* piatti elaborati ed impegnativi a base di carni bianche o pesce, anche di lago.

*Temperatura di servizio:* 10°/12°

