



CASTELLO DI SOLFAGNANO

FONTEMAGGIO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO



CASTELLO DI SOLFAGNANO

FONTEMAGGIO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

Produzione ad Ha Q.li 70

Superficie dei Vigneti: Ha 4,5

Uvaggio: Pinot Grigio 80% - Grechetto 20%

Metodo di vendemmia: manuale

Vinificazione: i due vitigni hanno una fermentazione separata in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Volume: 13 - 13,50%

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, intenso che denota consistenza. Profumo fine ed intrigante, che ricorda sentori di mela, pera, e pesca su una scia di fiori bianchi, caldo, morbido, sapido e fresco. In bocca dà prova di struttura, equilibrio ed armonia. Continua con una persistenza aromatica in cui ritornano sfumature fruttate.

Abbinamenti: antipasti e primi di pesce, formaggi di media stagionatura, salumi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 12° - 14°

Capacità di invecchiamento in bottiglia:
2 - 3 anni

Bottiglie Prodotte mediamente: 10.000

