



CASTELLO DI SOLFIGNANO

FONTEMAGGIO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO



CASTELLO DI SOLFIGNANO

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

