



CASTELLO DI SOLFAGNANO

L'illuminato del castello

UMBRIA
Indicazione Geografica Tipica
BIANCO



Indicazione Geografica Tipica

Produzione ad Ha Q.li 50

Superficie dei Vigneti: Ha 1,00

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 e un affinamento in barriques di rovere francese per un periodo variabile tra 4 o 6 mesi.

Volume: 13,50%

Caratteristiche: colore giallo dorato e consistente, al naso risulta essere intenso e fine con profumi di frutta che ricordano pera, mela e pesca con note di spezie dolci di vaniglia. Al palato è secco, caldo, morbido, fresco e sapido quindi nel suo complesso risulta essere equilibrato e armonico.

Abbinamenti: formaggi ben stagionati e piatti a base di tartufo

Temperatura di servizio consigliata: 12-14°C

Capacità di invecchiamento in bottiglia: 5 anni

Bottiglie Prodotte mediamente: 1.500

