



MONTEFALCO BIANCO

Denominazione Origine Controllata

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	3300 bottiglie da 750 ml
ANNATA	2022
UVE	Trebbiano Spoletino 70%; Viognier 20%; Chardonnay 10%
VENDEMMIA	settembre - ottobre, raccolta a mano
VINIFICAZIONE	pressatura soffice, chiarifica statica a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
MATURAZIONE	sulle fecce in vasca di acciaio per 4 mesi
AFFINAMENTO	in bottiglia per 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dai profumi intensi di frutta tropicale e mela verde, di buona struttura, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

Consigliato con piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

PERCENTUALE ALCOL 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

CONTIENE SOLFITI

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

