



EUROS UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA chardonnay

UVE: 85% Chardonnay, 15% Sauvignon e Riesling.

VENDEMMIA: 2016

PROVENIENZA: vigneti Colle Pizzogallo (Amelia - TR).

SUPERFICIE DI PRODUZIONE: 2,5 Ha dei 23 Ha di proprietà.

ALTITUDINE: 350 m. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI ALLEVAMENTO: 3500 per Ha.

PRODUZIONE PER ETTARO: 7000 Kg.

RESA IN VINO: 70%.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 12 anni.

PERIODO DI VENDEMMIA: primi di settembre.

TIPO DI TERRENO: argilloso.

VINIFICAZIONE: rigorosamente in bianco, delicata diraspatura e pressatura delle vinacce per separare il mosto dalle bucce. La fermentazione a temperatura controllata che non supera i 18°C e con l'inoculo di lieviti selezionati.

MATURAZIONE: minimo 6 mesi sui lieviti in botti di acciaio inox.

ALCOOL: 13%

CARATTERISTICHE TIPICHE: brillante giallo paglierino con spiccate nuance dorate. Registro olfattivo schietto e vivace con freschi sentori di frutta bianca, agrumi e gelsomino. In bocca non lascia spazio a languori, affilato e dritto attraversa il palato con freschezza e sapidità ma con una persistenza calda e riccamente agrumata.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: antipasti e primi piatti sapidi a base di pesce, come rigatoni alici e pangrattato, verdure alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

TENUTA PIZZOGALLO

S.P. Amelia-Orte, km. 5,050 - Località Pizzogallo, Amelia (TR)
Tel. 0744.970094 - www.pizzogallo.it - info@pizzogallo.it