

VINI E VIGNETI

PIZZOGALLO
UMBRIA



LIPS

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

traminer

UVE: 85% Traminer, 15% Chardonnay.

VENDEMMIA: 2016

PROVENIENZA: vigneti Colle Pizzogallo (Amelia - TR).

SUPERFICIE DI PRODUZIONE: 1,2 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: 8 anni.

PERIODO DI VENDEMMIA: metà agosto.

TIPO DI TERRENO: argilloso.

VINIFICAZIONE: la raccolta avviene nelle prime ore del mattino per non avere acini scottati dal caldo e dopo una veloce ma delicata diraspatura e pressatura le vinacce vengono separate dal mosto. La fermentazione avviene fin dall'inizio ad una temperatura che non supera i 18°C e con l'inoculo di lieviti selezionati per mantenere la fragranza del prodotto.

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

ALCOOL: 14%

CARATTERISTICHE TIPICHE: giallo dorato di ottima lucentezza. E' dotato di un ampio patrimonio olfattivo, segnato da toni di pesca sciropata, ananas maturo e miele millefiori. Gustoso e sapido, ha gran corpo, equilibrio e avvolgente finale aromatico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: si sposa a piatti raffinati come foie gras e crudité di gamberi, ottimo col riso basmati; un carpaccio di storione con julienne di scorza d'arancia sarebbe la perfezione.

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