



NOTOS

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

vermentino

UVE: 100% Vermentino.

VENDEMMIA: 2016

PROVENIENZA: vigneti Colle Pizzogallo (Amelia - TR).

SUPERFICIE DI PRODUZIONE: 3,5 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: 10 anni.

PERIODO DI VENDEMMIA: primi di settembre.

TIPO DI TERRENO: argilloso.

VINIFICAZIONE: 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: manto paglierino dai brividi verdolini, cattura l'olfatto con freschi profumi di pera, susina, scorza di limone, muschio, salvia e spunti di pietra focaia. Di grande pulizia gustativa, si allunga fresco e sincero su una tenue scia di erbe aromatiche.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: vino di notevole versatilità, che spazia dai paccheri alla gricia al pesce arrosto, dai crostacei ai funghi.

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