

“Vermentino”

UMBRIA BIANCO - IGT

B

cantine

BATTISTI

2023

COLORE: Giallo Paglierino brillante, con riflessi dorati

PROFUMO: fruttato e floreale con sentore di agrumi

SAPORE: fresco e agrumato

VITIGNI UTILIZZATI: Vermentino 100%

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Orvieto, Loc. Le Velette

ALTITUDINE: 350 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico ricco di scheletro con argilla profonda e varie pezzature ciottolose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5500

RESA UVA: 70 q.li/ha

EPOCA VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore. Fermentazione di 10gg a 16 gradi. Assemblaggio col primo travaso e sosta sulle fecce fini. Successivo affinamento fino all'imbottigliamento

AFFINAMENTO IN ACCIAIO: 6 Mesi

VITA MEDIA DEL VINO: non inferiore a 2 anni

RESA DI UVA IN VINO: 50%

ACIDITA' TOTALE: 5,50 gr/lit

PH: 3,30

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

ABBINAMENTI: Antipasti e primi piatti di pesce

