



Zona di Origine: Tuoro Sul Trasimeno Umbria Vigna Fontanicchio. I vigneti sono ubicati su terreni di medio impasto di origine pliocenica, ben esposti e situati ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Vendemmia: a mano a maturazione del frutto

Uvaggio: Grechetto.

Gradazione Alcolica: 13° C

Nome del Vino: (madre di Annibale).

Denominazione: Bianco Italiano

Numero di Bottiglie prodotte: 4000 bottiglie nel 2019.

Sistema di allevamento: Guoyt

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 80 q.li

Colore: Giallo paglierino.

Olfatto: profumo gradevole, fresco, ampio e floreale. Buona personalità e persistenza con aromi eleganti intensi e fruttati.

Sapore: leggermente acidulo e fresco, ottimo equilibrio.

Vinificazione: Il mosto fiore dopo pressatura soffice in pressa a polmone delle uve intere, subisce una vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra i 15°C e i 18°C fino ad esaurimento degli zuccheri.

Affinamento: in acciaio per circa 5-6 mesi e successivo imbottigliamento.

Servire: 10° - 11° C

Abbinamenti gastronomici: pesce di mare o di lago. Formaggi freschi.
Ottimo come aperitivo