

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Le Cimate Soc. Agricola Semplice

NOME DEL VINO

Le Cimate Vignafante Bianco
Umbria IGT

DENOMINAZIONE

Umbria Bianco IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco (PG)

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspa - pigiatura l'uva passa in uno scambiatore di calore per abbattere la sua temperatura a 10 - 12° C. Subisce una breve macerazione di 10 ore, dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare per 15 giorni a 16° C. Prima di essere chiarificato e stabilizzato subisce un processo di raffreddamento a -4° C per 3 giorni. Dopo la filtrazione affina 2 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

acciaio

VITIGNO/I

50% Chardonnay - 30% Grechetto -
20% Viognier

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

sud est

ALTITUDINE

400

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

11

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

2.5

RESA PER ETTARO

80

ENOLOGO/CONSULENTE

Chioccia Maurilio

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15'000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

A114