

Fiammetta Bianco



Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	Vermentino, Grechetto
Annata	2023
Terreno	Castiglione del Lago , Perugia
Altitudine	Limo argillo-sabbioso
Età media della vite	300 mt s.l.m
Densità (Ceppi/ha)	18 anni
Resa (q.li/ha)	4630
Certificazioni	80
Vinificazione	Biologico Bioagricert
Fermentazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove passano attraverso una deraspa-pigiatrice per poi essere pigiate delicatamente in una pressa meccanica.
Malolattica	20 giorni in acciaio a 18-20 °C
Affinamento	No
Lieviti	6 mesi in acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia
Enologi	Lieviti biologici francesi certificati
Agronomo	Jean Natoli e Guido Beltrami
Alcool svolto	Gwenael Thomas
Residuo zuccherino (gr/l)	13,50%
Acidità (gr/l)	< 1
Ph	3,27
SO2 totale (mg/l)	3,47
Numero di bottiglie	95
Bottiglia	1400
Tappo	Bordolese
Note di Degustazione	Diam
Colore	Brillante con riflessi oro rosa
Profumo	Note di agrumi canditi e fiori di tiglio
Gusto	Ampio in bocca con una buona struttura
Abbinamenti gastronomici	Aperitivo, piatti a base di pesce
Temperatura di servizio	8-10 °C