



Vipra Bianca
Bianco dell'Umbria IGT

Uve: 60% Grechetto, 40% Chardonnay.

Vigneto: vigne selezionate nel circondario di Orvieto, sulle colline a 300 metri di altitudine, con esposizione a Sud-Ovest; le viti, con una densità di 4.500 piante/ha, sono allevate a cordone speronato e Guyot su terreni di natura argilloso – sassosa; la resa in vino è di 56 hl/ha.

Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio con circa 3 settimane su lieviti selezionati a 14-16°C; affinamento in acciaio di 5 mesi.

Vino: colore giallo paglierino lucente con sfumature verdi; profumo fine con sensazioni di mandorla fresca, acacia e note agrumate; sapore ricco, sapido e fresco, elegantemente equilibrato da un'intrigante morbidezza.

Alcol: 12,50% vol.

Conservazione ottimale: 1-2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: antipasti in genere, primi a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12°C.

Annata di lancio: 2006.