MULLER THURGAU PASSITO UMBRIA IGT

Caratteristiche organolettiche: : Colore giallo dorato intenso. Cremoso nel bicchiere con sentori di miele di acacia, frutta surmatura e albicocca secca. Equilibrato con un armoniosità di entrata in bocca unica. Si abbina a biscotti o dolci secchi meglio se bevuto solo per apprezzare i suoi aromi terziari.

Vinificazione: Lavorato dopo 20 giorni di appassimento perde fino al 65% del suo peso in una camera a temperatura e umidità controllate, per poi fermentare circa 15 giorni con le bucce. Essendo un IGT esce in vendita due anni dopo la raccolta.

Characteristics: Intense straw coloured. Creamy in the glass, with hints of acacia honey, overripe fruit and dried apricot. Balanced with an harmonious entry into the mouth. It goes well with biscuits or dry cakes, better if drunk only to appreciate its tertiary aromas.

Vinification: Produced after 20 days of drying when it loses 65% of its weight in a humidity and temperature controlled environment, it is then left to ferment for approximately 15 days with the skins. Being a IGT is put on the market two years later the harvest.

VIGNETI: Muller Thurgau 100%
DENSITÀ: 3.500 piante per ha
DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione Geografica Tipica
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Medio impasto, limo-argillosO
ETÀ VIGNETO: impiantato nel 2014

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: :60 q.li/Ha
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.000
MATURAZIONE: 10 mesi in legno
AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 14,5% variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 12-14° C