
Umbria Bianco COLLI DI FONTIVECCHIE I.G.T.

Uve: 50% grechetto, 20% malvasia, 15% trebbiano, 5% chardonnay.

Vinificazione: uve raccolte a mano, pressatura soffice, con mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata di 17°C.

Tenore alcolico: 12°.

Colore: giallo paglierino.

Profumi: fruttati.

Sapore: al gusto presenta una buona alcolicità, sorretta da buon corpo e carattere.

Bottiglia da 750 ml



Grape variety: 50% grechetto, 20% malvasia, 15% trebbiano, 5% chardonnay.

Winemaking method: hand-picked grapes, soft pressed with juice, fermentation at controlled temperature of 17°C.

Strength: 12°.

Colour: intense straw yellow.

Nose: fruity

Palate: a pleasant alcohol flavour, fine structure, body and character.