

CODA BIANCA

Umbria IGT bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Un ottimo blend di vitigni autoctoni, come Grechetto e Trebbiano Spoletino, ed internazionali come Chardonnay e Pinot Grigio. Dal colore giallo paglierino, al naso si avvertono sentori di fiori bianchi ed ananas. Buono l'equilibrio e la persistenza in bocca.

TECNICA COLTURALE

Vigneti situati a 200 mt con diverse esposizioni, hanno una densità di 3000 viti a ettaro. Sono allevati a guyot, con una produzione media di 100 q.li ad ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono freddate in cella per una notte a 5°, in seguito criomacerate per 24 ore e poi pressate sofficemente. La fermentazione avviene in botti inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 2 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a piatti a base di verdure, pesce, formaggi freschi e carni bianche.

BICCHIERE

Renano



BENEDETTI & GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it