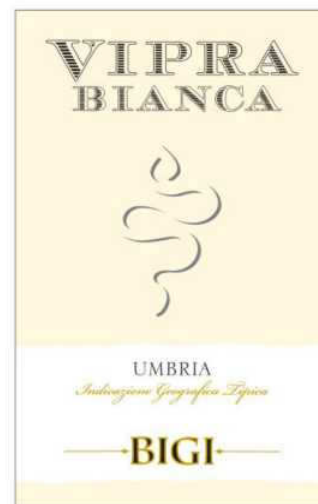




*Cosecha 2013*

## Vipra Bianca Umbria IGT



**Las uvas:** 60% Grechetto, 40% Chardonnay.

**El viñedo:** viñedos situados en la zona de Orvieto y en los municipios limítrofes sobre las suaves colinas de Umbria a una altitud de 300 metros, sobre terrenos áridos y ligeros, con una densidad en torno a las 4.500 cepas por hectárea, con sistema de conducción en cordón con pulgares y guyot.

**La vinificación:** las uvas de las dos variedades, en el punto justo de maduración, se vendimian en los primeros días de octubre; tras un pisado suave le sigue la vinificación en blanco; el mosto flor, clarificado por decantación natural en frío (6-8° C), fermenta con las levaduras seleccionadas, lentamente durante unas 3 semanas, en recipientes de acero inoxidable a temperatura rigurosamente controlada (14-16° C); el vino nuevo continua afinándose en recipientes de acero hasta el embotellado estéril en frío.

**El vino:** color amarillo pajizo brillante con matices verdes; aroma fino con sensaciones de almendra fresca, acacia y notas cítricas; sabor rico y fresco, elegantemente equilibrado por una intrigante suavidad.

**Datos analíticos:** alcohol 12,75%; acidez total 4,70 g/l; pH 3,15; azúcares 4,70 g/l; extracto 16,80 g/l.

**Alergenos:** sulfitos.

**Conservación óptima:** se aconseja beberlo joven, pero si se conserva en botella tumbada y en lugar fresco, también en 1-2 años desde la cosecha.

**Maridaje:** entremeses en general, primeros platos a base de pescado, carnes blancas, quesos frescos.

**Temperatura de servicio:** 12° C.

EN UMBRÍA DESDE 1880