AUREO

UMBRIA IGT BIANCO

Vino dal colore giallo paglierino. I profumi vanno da quelli delicati di fiori bianchi e camomilla alla frutta fresca che ricorda la pesca.
Volgono alle erbe fresche di prato, particolare il finale lievemente minerale già percepito al naso. Ottima la corrispondenza tra freschezza e sapidità nel ritorno in bocca che ne fa piacevole la bevibilità. Vino che riesce ad esprimere tutta la sua tipicità.

VITIGNI:	90% Grechetto, 10% Viognier
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco - Foligno
TERRENO	Terreni argillosi, sabbiosi, limosi
ALTITUDINE:	200 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud-Sud Est / Sud-Sud Ovest
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	100 q/ha
VENDEMMIA:	Tra inizio e metà settembre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in botti acciaio, a temperatura controllata per 15-20 giorni
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 4 mesi
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO:	2 anni
COLORE:	Giallo paglierino
PROFUMO:	I profumi vanno da quelli delicati di fiori bianchi e camomilla alla frutta fresca che ricorda la pesca. Volgono alle erbe fresche di prato, particolare il finale lievemente minerale già percepito al naso
SAPORE:	Ottima la corrispondenza tra freschezza e sapidità, vino che riesce ad esprimere la sua tipicità
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 10-12 °C
ABBINAMENTI:	Ottimo come aperitivo, da abbinare alle caciotte locali o a pecorini di media stagionatura; da proporre su piatti di pasta poco strutturati. Vino che accompagna carni semplici di pollo o tacchino. Ottimo con le preparazioni a base di pesce

CANTINA
LA VENERANDA
1568

La Veneranda Società Agricola S.S.
Località Momtepennino, snc
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA
Tel. +39 0742 951630
www.laveneranda.com