



SARTAGO

SCHEDA TECNICA

- **DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Vino Bianco Bio Umbria IGP-Italia
- **VITIGNO:** Grechetto, Trebbiano toscano, Malvasia, Drupeggio
- **ALTITUDINE:** 300m s.l.m.
- **FORMA DI ALLEVAMENTO:** Doppio capovolto (derivazione del Guyot)
- **ANNO DI IMPIANTO VIGNETO:** 1970
- **DENSITÀ MEDIA PER ETTARO:** 1.500 ceppi
- **RESA PER ETTARO DI UVA:** 40 quintali
- **TERRENI:** Sabbiosi
- **EPOCA RACCOLTA:** Prima metà di Settembre
- **PRODUZIONE MEDIA ANNUA:** 2.000 bottiglie
- **VINIFICAZIONE:** Contatto con le bucce per un giorno a temperatura non controllata
- **FERMENTAZIONE:** In vasche di acciaio
- **AFFINAMENTO:** Sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il 25% affina in barriques con tostatura molto leggera
- **IMBOTTIGLIAMENTO:** Dopo 10 mesi dalla vendemmia
- **INIZIO COMMERCIALIZZAZIONE:** Dopo 8 mesi dall'imbottigliamento
- **ALCOOL:** 12.5% vol
- **QUANTITÀ NETTA:** 0,75 lt
- **ALLERGENI:** Presenza di solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **COLORE:** Giallo paglierino con sfumature dorate
- **ODORE:** Mela gialla, floreale (gelsomino e ortensia), erbaceo specialmente sul finale con una sfumatura amabile data dal periodo di vendemmia
- **SAPORE:** In bocca è fresco, acido con un ottima sapidità data dal terreno
- **ABBINAMENTI:** Formaggi freschi e di media stagionatura (la freschezza data dall'acidità contrasta la dolcezza intrinseca del formaggio), antipasti magri a base di pesce o di carne bianca, pesce e carne bianca