vallantica
TACCONI - OTTELIO

ARME BIANCO

UMBRIA I.G.P.

BIANCO

UVAGGIO
Chardonnay e Viognier
MATURAZIONE E AFFINAMENTO
In acciaio
COLORE
Paglierino chiaro
PROFUMO
Frutta fresca esotica con sentori di fiori bianchi e miele
GUSTO
Equilibrato, fresco e sapido con finale vivo e buona acidità
TERRENO,NUMERO CEPPI PER ETTARO E POTATURA
Entrambi i vitigni sono impiantati su terreni di medio impasto tendenti all'argilloso e privi di scheletro; entrambi sono potati a Guyot e la densità è di 5000 ceppi per ettaro
VINIFICAZIONE
Diraspatura e pressatura soffice, chiarifica statica. La successiva fermentazione viene fatta separatamente a temperatura non superiore a 15 gradi ; l'inoculo avviene con lieviti selezionati e l'assemblaggio viene fatto a fine fermentazione con successiva chiarifica

CANTINA VALLANTICA TACCONI-OTTELIO
SOC. AGR. VALLANTICA TACCONI-OTTELIO SRL
Loc. Valle Antica, 280 - 05029 San Gemini (Terni) Italy - +39 0744 243454
www.vallantica.com