

# Umbria IGT Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---

Nasce come blend di vitigni a bacca bianca autoctoni e internazionali, dal colore paglierino vivo. Al naso si avvertono profumi di fiori bianchi ed ananas. Il gusto è fresco ed equilibrato, buona la persistenza in bocca.

## TECNICA COLTURALE

Vigneti di Trebbiano Spoletino, Grechetto e Chardonnay allevati a guyot con una densità da 3000 a 5000 piante ad ettaro con una produzione di circa 100 q.li/ha.

## VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano, freddate in cella per 24 ore e criomacerate. Dopo la pressatura soffice, fermenta a basse temperature su botti di acciaio.

## AFFINAMENTO

Affina in bottiglia per circa un mese.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

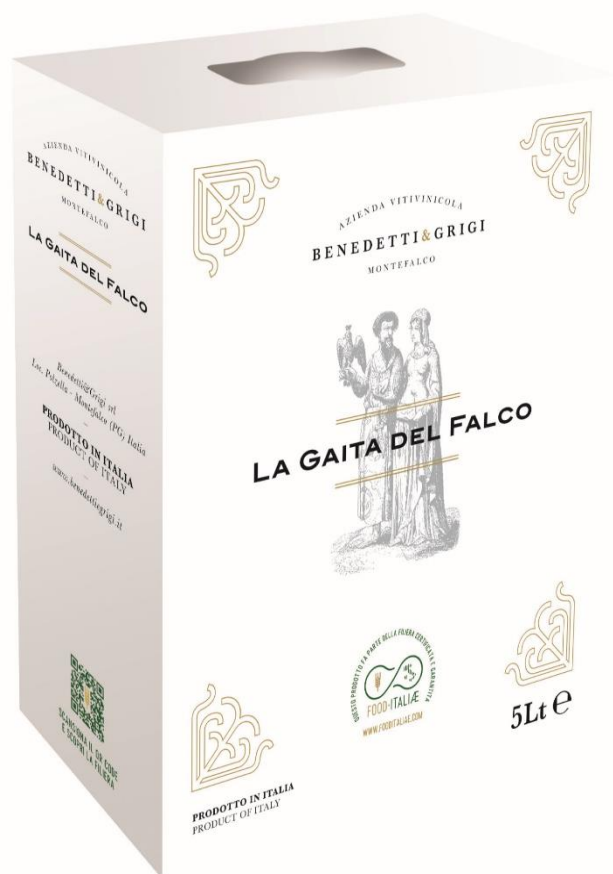
10°-12°

## ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, accompagna con eleganza paste, risotti, carni bianche, pesce e frutti di mare, zuppe di vegetali, formaggi giovani ma anche salumi della tradizione umbra.

## BICCHIERE

Renano



---

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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