

AFF BIANCO



Uvaggio: 15-40% autoctona umbra

15-40% Viognier

50-70% Sauvignon

Altitudine: 250/700 m a.s.l.

Esposizione: Nord-Sud

Densità delle viti: 4,500 per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Vinificazione e Invecchiamento

Resa: 50 quintali per ettaro

Vendemmia: metà Settembre

Metodo di raccolta: manuale in cassetta

Fermentazione: si svolge a temperatura controllata non superiore a 18 ° C, per circa 20 giorni

Affinamento: in vasche d'acciaio, sui lieviti

Bottiglia: il vino viene commercializzato dopo 3 mesi in bottiglia

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: bouquet aromatico intenso che si trasforma in note di salvia e frutta esotica

In bocca: complesso, minerale, corposo, dinamico e con un retrogusto acido che ne esalta la qualità aromatica