

L'UMBE

VINO BIANCO

VITIGNI

Uve: Trebbiano Toscano, Cortese e Trebbianello

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre, Trebbianello. Terza decade di Settembre, Trebbiano Toscano e Cortese.

Resa: 150 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: fiori bianchi, note fruttate e mandorle caramellate

Sapore: morbido, fresco e leggero, leggermente fruttato

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol

Estratto secco netto: 16 g/l

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare ad antipasti o zuppe di verdure

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Trebbiano Toscano, Cortese e Trebbianello

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 140-160 m/s.l.m.

Harvest: first ten days of September, Trebbianello. Third ten days of September, Trebbianello Toscano and Cortese.

Yield: 150 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation with controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow

Bouquet: white flowers, fruity notes and caramelized almonds

Taste: smooth, fresh and light, slightly fruity

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol

Net dry extract: 16 g/l

Reducer sugars: 8 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Total sulphites: 90-110 mg/l

FOOD MATCHING

It is recommended to accompany appetizers or vegetable soups

Serving Notes: serve at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Trebbiano Toscano, Cortese und Trebbianello

Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade September, Trebbianello Dritte Dekade September, Trebbiano Toscano und Cortese.

Trauben: 150 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb

Bukett: weisse Blumen, fruchtige Nuancen, und karamellierte Mandeln

Geschmack: weich, frisch und leicht, fruchtig

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol

Trocken Extrakt: 16 g/l

Restsüsse: 8 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Es wird empfohlen, Vorspeisen oder Vorspeisen zu begleiten Gemüsesuppen

Servierhinweise: Temperatur 10-12°C

