



VILLA FIDELIA

Bianco

Indicazione Geografica Protetta

Dati analitici

Alcool svolto: 14% vol.

Acidità totale: 5,80 g/l

Estratto secco: 27,00 g/l

Uvaggio: Grechetto 50%, Chardonnay 50%

Zona di produzione: Umbria, le colline di Assisi e Spello

Vigneto: 3,00 ettari a 400 m s.l.m.

Terreno: di medio impasto, poco profondo con alta presenza di scheletro derivante dalla dissoluzione della roccia calcarea del Monte Subasio.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Viti per ettaro: 5.000

Produzione per ettaro: 5,5 t

Età media delle viti: 18 anni

Epoca di vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Vinificazione: criomacerazione in pressa per 6 ore.

Fermentazione alcolica: in barriques francesi di Allier, Tronçais e Nevers

Fermentazione malolattica: svolta in barriques

Affinamento: in barriques sui lieviti per 5 mesi, poi in bottiglia per circa un anno

Enologo: Riccardo Cotarella

Note degustative:

Giallo paglierino con riflessi verde oro. Note aromatiche di miele, nocciola, burro, vaniglia, su tenui sentori di pompelmo rosa e frutta esotica. Al gusto presenta buona densità e persistenza, con un finale ricco e balsamico.