



RUBIO DEI GELSI

Bianco Umbria I.G.T. 13% vol.

Zona di produzione:

Monte Castello di Vibio, Fratta Todina

Prod. annuale: 15.000 bottiglie

Tipologia bottiglia: Bordolese 750ml

Colore: giallo paglierino brillante

Uve: Grechetto 70%, Sauvignon 30%

Età media vigneti: 15 anni

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: Sabbioso - argilloso

Tipologia d'impianto: cordone speronato 280x80 cm

Densità: ceppi/ha 4500 Resa: 80 Q.x ha

Raccolta: manuale in cassette forate da 15kg cad.

Epoca vendemmiale: seconda metà di settembre

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, fermentazione alcolica con controllo della temperatura a 16-18° C, pratiche di stabilizzazione, filtrazione

Affinamento: 5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

Abbinamento consigliato: Linguine allo scoglio, rombo al forno con patate




COSTE DEL FAENA
RUBIO DEI GELSI
UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2008