

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
www.morettiomero.it
info@morettiomero.it

**Vini Montefalco e Olio Extra
Vergine di Oliva Biologici**

Agriturismo "La Casa dei Vini"



MONTEFALCO BIANCO DOC

Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.

Tipologia: Bianco.

Uvaggio: 100% Trebbiano Spoletino

Vigneto: Cordone speronato di 20 anni.

Densità d'impianto: 4.000 piante Ha. Resa per ettaro: 80 q (50 hl/Ha).

Tipo di suolo: Argilloso e calcareo. Esposizione a sud.

Vendemmia: Manuale a metà Ottobre.

Produzione: Decantazione naturale di tre mesi in acciaio.

Caratteristiche: Eleganza olfattiva con sentori di frutta a polpa gialla, fiori di mandorlo e camomilla. Bella tensione verso note di cocco. In bocca ampiezza e consistenza avvolgente. Lungo finale che si ravviva grazie alla acidità del Trebbiano Spoletino. Veritiero e nitido.

Abbinamenti: Ottimo con il pesce alla griglia. Delizioso come aperitivo, vi consigliamo la Panzanella umbra.

Solfiti totali: 50 mg/lt.

Temperatura di servizio: 10-12°C Formato: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 5 anni.

Certified organic wine. The farm has been organic certified since 1992.

Type: White.

Blend of grapes: 100% Trebbiano Spoletino

Vines: Spurred cordon, 20 years old vines. Vine density: 4.000 vines per hectare.

Yield per hectare: 50 hl/HA (8 tons).

Type of soil: Clay and calcareous soil. South exposition.

Harvesting: Hand-harvested at mid October.

Vinification: Natural decanting of three months in steel.

Tasting Notes: At the nose elegant yellow fruits, notes of almond flowers and chamomile, hints of coco. Long finish supported by the great acidity of the Trebbiano Spoletino grape. Accurate and representative of the area.

Pairing suggestions: Great with grilled fish. Good as aperitif, we recommend the Panzanella umbra.

Total sulfites: 50 mg/lt.

Serving temperature: 10-12°C (50-54 °F) Bottle size: 750 ml.

Aging potential: 5 years.