

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"



NESSUNO IGT UMBRIA BIANCO

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

Tipologia: Bianco giovane ed elegante.

Uvaggio: 75% Grechetto, 25% Malvasia Aromatica.

Vigneto: Cordone speronato di 20 anni. Densità d'impianto: 4.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 80 q (50 hl/Ha).

Tipo di suolo: Argilla e calcare.

Vendemmia: Manuale nella prima metà di Settembre.

Produzione: Decantazione naturale di tre mesi in acciaio.

Caratteristiche: Ananas, acacia e fresia. In bocca è morbido e persistente.

Abbinamenti: Ottimo per aperitivi e antipasti, da provare con il sushi.

Solfiti totali: 50 mg/lt.

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

Potenziale di invecchiamento: 3 anni.

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

Type: Young and elegant white.

Blend of grapes: 75% Grechetto, 25% Malvasia Aromatica.

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.

Harvesting: Hand-harvested during the first half of September.

Vinification: Three months in steel, natural decantation.

Tasting notes: Pineapple, acacia and freesia flowers, smooth and persistent.

Pairing suggestions: Good as aperitif and with hors d'oeuvres, try it with sushi.

Total sulfites: 50 mg/lt.

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

Aging potential: 3 years.