



MUFFATO DELLA SALA UMBRIA IGT

DENOMINAZIONE: UMBRIA IGT

PROVENIENZA: UMBRIA, ITALIA

COLORE: GIALLO DORATO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13

VITIGNI PRINCIPALI:

SAUVIGNON BLANC, GRECHETTO, SÉMILLON, TRAMINER E RIESLING

VINIFICAZIONE:

LE UVE PROVENGONO DAI VIGNETI DEL CASTELLO DELLA SALA, SITUATI TRA I 200 E 450 METRI S.L.M. SU TERRENI ARGILLOSI, RICCHI DI FOSSILI MARINI. L'UVA È STATA RACCOLTA MANUALMENTE RITORNANDO SULLO STESSO VIGNETO PIÙ VOLTE IN RELAZIONE ALLO STATO DELLE UVE. DOPO IL TRASFERIMENTO IN CANTINA I GRAPPOLI SONO STATI ULTERIORMENTE SELEZIONATI SU UN NASTRO DI CERNITA. È SEGUITA UNA LEGGERA PIGIATURA SENZA DIRASPATURA. DOPO LA PRESSATURA, IL MOSTO HA FERMENTATO PER 18 GIORNI A UNA TEMPERATURA DI CIRCA 17 °C. IL VINO OTTENUTO, ANCORA DOLCE, È STATO TRASFERITO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE (ALLIERS & TRONÇAIS) DOVE HA MATURATO PER CIRCA 6 MESI PRIMA DI CONTINUARE L'AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER ULTERIORI 2 ANNI.

PROFUMO: PROFONDO E COMPLESSO, SPICCANO SENTORI AGRUMATI UNITI A DELICATE NOTE DI PESCA, ALBICOCCA DISIDRATA E ZAFFERANO

SAPORE: AL PALATO È AVVOLGENTE, DOLCE MA NON TROPPO, LEGGERMENTE IODATO, CON UNA LUNGHISSIMA PERSISTENZA

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PASTICCERIA SECCA, FORMAGGI STAGIONATI, PANETTONE, PANDORO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13