

POGGIO CANNETO

UMBRIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA
BIANCO



VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay - Pinot Bianco.

VIGNETO

Vigneti di recente impianto.
Sesto di impianto: 2,50 x 0,80
Sistema di allevamento:
prevalentemente cordone speronato
Età media delle viti: 8/10 anni

TERRENO

Tipologie varie. Prevalentemente di tipo marnoso arenaceo.
Altitudine: 270 s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Dal 1 al 15 settembre

RESA

Uva: 60 q.li/Ha - Vino: 50%

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice delle uve intere con pneumopresse.
Separazione immediata delle bucce.
Decantazione: statica a freddo per la pulizia del mosto.
Fermentazione alcolica: la maggior parte a temperatura controllata (max. 15°C) per una media di 15 gg. in acciaio inox; il 10/20% dello chardonnay svolge la fermentazione in barriques, sempre a temperatura controllata (max. 15°C). Utilizzo di lieviti selezionati varietali ed aromatici.
Taglio: con 15% di prodotto macerato a freddo della stessa tipologia.

MATURAZIONE

In acciaio inox fino all'imbottigliamento.

IMBOTTIGLIAMENTO

Ad iniziare da febbraio-marzo successivo alla raccolta.

AFFINAMENTO

12 mesi circa in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

12.000 bottiglie circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino abbastanza carico.

Profumo: ricco e ampio, fine nelle note di frutta bianca complessa e sentori floreali e miele di acacia.

Sapore: secco, armonico ed elegante. Complesso e fine.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale su torte rustiche di verdure, primi piatti con molluschi, preparazioni di pesce nobile e carni bianche.

Note di servizio:
servire alla temperatura di 12/14°C nel bicchiere da bianco importante.

VARIETY OF GRAPES

Chardonnay - Pinot Bianco.

VINEYARD

Recently planted vines
Plant spacing: 2.50 x 0.80.
Growing system:
mainly runner system.
Average age of vines: 8/10 years.

SOIL

Various types.
Mainly marly-arenaceous type of soil.
Altitude: 270m above sea level.

PICKING PERIOD

From 1st to 15th September.

YIELD

Grapes: 60 quintals/Ha - Wine: 50%

VINIFICATION

Pressing: full grapes are softly pressed with pneumatic presses.
Immediate separation from the skins.
Decanting:
static cold to clean the must.
Alcoholic fermentation:
mainly at controlled temperature (max. 15°C) for an average of 15 days in stainless steel containers. 10/20% of the chardonnay does the fermentation in oak barrels
at controlled temperature (max 15°C).
Use of selected variety and aromatic yeasts.
Blending: with 15% of the same type of cold macerated product.

MATURING

In stainless steel containers up to bottling.

BOTTLING

From February-March following the picking period.

REFINING

About 12 months in bottles.

AVERAGE PRODUCTION PER YEAR

Approximately 12,000 bottles.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Colour: a quite strong straw yellow colour.

Scent: rich and full with fine complex white fruit notes and a flowery smell and acacia honey.

Taste: dry, mellow and classy.
Complex and fine.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Coupling:
best with vegetable rustic cakes, first courses with seafood, noble fish and white meat.

Service notes:
to be served at 12/14°C in a premium white wine glass.