

RILE

COLLI DEL TRASIMENO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO SCELTO



VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay - Grechetto - Trebbiano.

VIGNETO

Vigneti di recente impianto.
Sesto di impianto: 2,50 x 0,80
Sistema di allevamento:
prevalentemente cordone speronato
Età media delle viti: 6/8 anni

TERRENO

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

EPOCA DI RACCOLTA

Dal 15 Agosto 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: a
temperatura controllata (max. 15°C)
per una media di 15 gg. in acciaio
inox. Utilizzo di lieviti selezionati
varietali ed aromatici.
Taglio: con 40% 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

3 mesi circa in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

5.000 bottiglie circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino luminoso.
Profumo: intenso e fresco con note
di pera e mela, lungo, con leggero
finale ammandorlato.
Sapore: secco, armonico, avvolgente,
persistente con spiccata vena minerale.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale su antipasti
e piatti vari di pesce, insalate, verdure,
formaggi freschi.
Note di servizio:
servire alla temperatura di 10/12°C.

VARIETY OF GRAPES

Chardonnay - Grechetto - Trebbiano.

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 August 15th to September 15th

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:
at controlled temperature (max. 15°C)
for an average of 15 days in stainless
steel containers. Use of selected variety
and aromatic yeasts.
Blending: with 40% 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 3 months in bottles.

AVERAGE PRODUCTION PER YEAR

Approximately 5.000 bottles.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Colour: bright straw yellow colour.
Scent: intense and fresh with notes
of pear and apple, long with a light
almond final.
Taste: dry, harmonious, complete,
persistent with a firm mineral vein.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Coupling: ideal with appetizers
and different fish dishes, salads,
vegetables and fresh cheeses.
Service notes:
to be served at 10/12°C.