

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% Spoletino

Vigneto: Doppio cordone speronato di 15 anni.

Densità d'impianto: 6.000 piante Ha. Resa per ettaro: 80 q (60 hl/Ha).

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

Vendemmia: Manuale a metà Ottobre.

Produzione: Le uve vengono pressate in maniera soffice, poi il mosto subisce la chiarifica statica.

Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C.

Decantazione naturale di tre mesi in acciaio.

Caratteristiche: Eleganza olfattiva con sentori di frutta a polpa gialla, fiori di mandorlo. Bella tensione verso note di nocciola. In bocca ampiezza e consistenza avvolgente. Lungo finale che si ravviva grazie alla acidità dello Spoletino (Trebiano Spoletino).

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

Solfiti totali: 50 mg/lit.

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: Elegant White.

Grapes: 100% Spoletino

Vines: Double spurred cordon, 15 years old vines. Vine density: 6.000 vines per hectare.

Yield per hectare: 60 hl/HA (8 tons).

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

Harvesting: Hand-harvested at mid October.

Vinification: The grapes are carefully crushed and pressed. The fresh must is statically clarified at low temperatures and fermented at a controlled temperature of 20°C in steel tanks. Natural decantation in steel.

Tasting Notes: At the nose elegant yellow fruits, almond flowers. Notes of hazelnuts, characteristic of this grape. Long finish supported by the great acidity of the Spoletino grape (Trebiano Spoletino).

Pairing suggestions: Great with grilled fish. We recommend the Panzanella umbra.

Total sulfites: 50 mg/lit.

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

Aging potential: 5 years.