

TENUTA BELLAFONTE

Arnèto

— 2014 —

Trebbiano della Valle Umbra

DENOMINAZIONE:	Umbria IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	Spoletto e Bevagna
VITIGNI:	Trebbiano della Valle Umbra
ETÀ DEI VIGNETI:	15 anni
ALTITUDINE:	280 - 320 mt s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato
NUMERO DI CEPPI:	4000/ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	argilla alternata a formazioni marnose
PRODUZIONE UVE:	80q/ha
FERMENTAZIONE:	spontanea, in botti di rovere; solo lieviti autoctoni dopo macerazione fredda sulle bucce di acini interi. Malolattica svolta.
MATURAZIONE:	6 mesi sui lieviti, in botti di rovere di Slavonia
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	4 mesi
ILLIMPIDIMENTO:	senza filtrazioni
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14°-16°C
ALCOOL:	13,0% vol.
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE:	7.000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Oro fulgido alla vista, profumi intensi di agrumi, pesca gialla, ananas, ginestra e un accenno di pietra focaia. La complessità in bocca è in perfetto equilibrio con la sensazione calorica e la spiccata sapidità.



TENUTA **BELLAFONTE**

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 BEVAGNA (PG)

www.tenutabellafonte.it

info@tenutabellafonte.it