

TENUTA BELLAFONTE

Arnèto

— 2018 —

Trebbiano della Valle Umbra

DENOMINAZIONE	Umbria IGT
ZONA DI PRODUZIONE	Spoletto e Bevagna (Umbria)
VITIGNO	Trebbiano della Valle Umbra
ETÀ DEI VIGNETI	19 anni
ALTITUDINE	280 - 320 mt s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato - guyot
NUMERO DI CEPPI	4.000/ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	argilla alternata a formazioni marnose
PRODUZIONE UVE	80q/ha
VINIFICAZIONE	macerazione prefermentativa a freddo sulle bucce di acini interi, fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia, malolattica svolta.
MATURAZIONE	6 mesi sui lieviti in botti di rovere di Slavonia, almeno 5 mesi in bottiglia
ILLIMPIDIMENTO	spontaneo, senza filtrazioni
ALCOOL	13%
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14° - 16°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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