

TENUTA BELLAFONTE

Arnèto

— 2021 —

Trebbiano della Valle Umbra

| | |
|-----------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | Umbria IGT |
| ZONA DI PRODUZIONE | Torre del Colle nel comune di Bevagna (Umbria) |
| VITIGNO | Trebbiano della Valle Umbra |
| ETÀ DEI VIGNETI | 11 anni |
| ALTITUDINE | 250 - 320 mt s.l.m |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | 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 | 1 anno sui lieviti in botti di rovere di Slavonia, almeno 5 mesi in bottiglia |
| ILLIMPIDIMENTO | spontaneo, senza filtrazioni |
| ALCOOL | 13% |
| N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE | 8.000 |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 14° - 16°C |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino intenso e profondo. Al naso esprime affascinanti note di frutta a polpa gialla impreziosite da sentori agrumati e minerali e da profumi di erbe officinali, di ginestra, di fieno.

Il sorso è fresco, armonico e appagante, ricco nella materia e ben bilanciato nell'acidità, di grande persistenza.



TENUTA BELLAFONTE

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 BEVAGNA (PG)

www.tenutabellafonte.it

info@tenutabellafonte.it