

Poggio Forno

BIANCO IGP UMBRIA



DESCRIZIONE

Suadente ed equilibrato. La muffa nobile concentra naturalmente zuccheri ed aromi, conferendo al vino dolcezza e grande intensità. Un vino dal profumo elegante e complesso, dal gusto fresco ed armonico, con corpo vibrante e vellutato



N
CANTINE NERI

Poggio Forno

BIANCO IGP UMBRIA



NOTE SUL PRODOTTO

UVAGGIO	Grechetto 50% e Sauvignon 50%
ZONA DI PRODUZIONE	Bardano – Orvieto- Umbria 
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
VENDEMMIA	Prima decade di Novembre.
VINIFICAZIONE	Dopo una soffice pressatura senza diraspare le uve, il mosto ottenuto viene decantato per 24 ore a 8° C e fermenta in vasche di acciaio inox alla temperatura di 14°C
FRESCHEZZA	incantevole equilibrio tra acidità e dolcezza
STRUTTURA	di medio corpo
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % vol.

