

A MODO MIO

BIANCO UMBRIA
IGT



**PLANI
ARCHE**

A MODO MIO

BIANCO UMBRIA
IGT

PLANI ARCHE

www.planiarche.it

Rebsorten

Trebbiano 100%
(autochthon Umbrien)

Böden

Tonig – kalkig - Hanglagen

Reberziehung

Cordonschnitt mit 4-5 Spornen

Rebstöcke je ha

5.000

Ertrag je ha

6.000 kg Trauben

Vinifikation

Klassische Mostgärung bei 18°C

Reifung

Edelstahltank mit Hefekontakt.
Zweite Gärung in der Flasche auf
dem Hefelager

Geruch

Zitrusfrüchte

Geschmack

Harmonisch und komplex

Farbe

Strohgelb

Dauer

Mittel (2-3 Jahre)

Passt zu

Fisch, Käse

Packung

6er Karton aufrecht



Aus
biologischer
Landwirtschaft

