

MONTEMELINO BIANCO

IGT Umbria

Biologico

Ottenuto dai due principali vitigni autoctoni umbri a bacca bianca, questo vino esprime intensamente il nostro terroir. Un bianco secco ed intenso dove spiccano freschezza e mineralità, pensato per tutte le occasioni: ci può accompagnare dall'aperitivo alla tavola.

INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: Trebbiano toscano e Trebbiano spoletino

ANNATA: 2023

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: palmetta

RESA ETTARO: 5000 Kg Max

VENDEMMIA: manuale, settembre

VINIFICAZIONE: pressatura diretta, acciaio, con fermentazione a temperatura controllata

COLORE: paglierino brillante

PROFUMO: limone candito, tiglio

SAPORE: il palato è fresco, sempre coerente, con un finale delizioso di pompelmo

ALCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: antipasti, primi e secondi a base di verdure e pesce

Bottiglia 0,75 l



RACCOLTA DIFFERENZIATA: verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro
GL 71

tappo sughero
FOR 51

capsula
C/ALU 90

AZIENDA AGRICOLA
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15
06069 Tuoro sul Trasimeno
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418
Email: info@montemelino.com
www.montemelino.com