



CANTINA FRATELLI PARDI

Colle di Giove

UMBRIA BIANCO · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



TERRENO

Origine sedimentaria e argillosa.
Esposizione Sud-Est.
Collinare a 240 m s.l.m.

VITIGNI

Grechetto 60%, Trebbiano Spoletino 25%, Chardonnay 15%.

RESE

Uva q. 90 per ha
Vino hl. 55 per ha
Ceppi 5000 per ha

PERIODO VENDEMMIALE

Fine agosto, prime settimane di settembre.

RACCOLTA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere.
Fermentazione a temp. costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox.
Il vino imbottigliato rimane per almeno due mesi in cantina.

VENDITA

6-8 mesi dopo la vendemmia.

ABBINAMENTI

Zuppa di lenticchie di Castelluccio o tagliatelle fatte in casa condite con le fave. Un classico con il risotto allo zafferano oppure un carpaccio di branzino con peperoncino e origano.