



LA
QUERCIOLANA

• **BIANCO DI BOLDRINO** •

Denominazione: Sauvignon dell'Umbria IGP

Zona: Vigneti ubicati nei dintorni di Panicale (PG)

Uvaggio: Sauvignon, Incrocio Manzoni, Viognier

Anno di impianti: 2014

Tipo di terreno: Argilloso

Esposizione: Sud-est

Altitudine: 200 m s.l.m.

Colore: Verdognolo con lievi riflessi dorati

Profumo: Fruttato, con note di frutta esotica matura, bosso, ginestra

Note degustative: Ingresso piacevole e morbido, fresco con una buona struttura sostenuta da una giusta acidità

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Abbinamento: Anche in aperitivo, bruschetta con olio, primi piatti con verdure o pesce, pesce bollito o al sale, formaggi semistagionati, affettati

Gradazione alcolica: 13,5°

Resa media per ettaro: 50 quintali

Vinificazione: Uve raccolte a mano in cassette di circa 20 kg, pigiadiraspatura delle uve e macerazione delle bucce in temperatura controllata per 24 ore

Affinamento: Sui propri lieviti per circa 2 mesi ed ulteriori 2 mesi in bottiglia

LA QUERCIOLANA
Azienda Agricola Agrituristica

Via Vieniche, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934
www.laquerciolana.it - info@laquerciolana.it