

# Vigna d'i Frati



## Vigna d'i Frati

Colore paglierino tenue ma vivace, esprime sentori di fruttato maturo con note di susine gialle su chiara impronta minerale. Palato snello, caldo e avvolgente con sapidità e freschezza equamente distribuite.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Torte sfoglie terra e mare e lasagne al ragout di verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°C

### SCHEMA TECNICA

**Classificazione:** ITALIA - UMBRIA IGT

**Tipologia:** BIANCO-SECCO-FERMO

**Clima:** semi-collinare con buone escursioni termiche giorno/notte

**Terreno:** medio impasto e sciolto con argille profonde

**Vitigni:** GRECHETTO, vitigno autoctono umbro

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Anno di impianto:** 2000

**Resa per HA:** 60 q.li

**Periodo di raccolta:** prima quindicina di settembre

**Tecnica di vinificazione:** in bianco con pressatura soffice, crio-macerazione

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 15-16°C per 15 gg.

**Affinamento:** Acciaio per 4-5 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Acidità totale:** 6 x mille

**Estratto secco:** 20/22 gr/lt

**ENOLOGO:** Maurilio CHIOCCIA

Bianconi Susanna Azienda Agricola  
Voc. Ceccomatto - 06081 Tordandrea di Assisi (PG)  
Tel. +39 075 804 45 80 - Fax +39 075 804 47 09  
E-mail: s.bianconi@vallediassisi.com

[www.vallediassisi.com](http://www.vallediassisi.com)