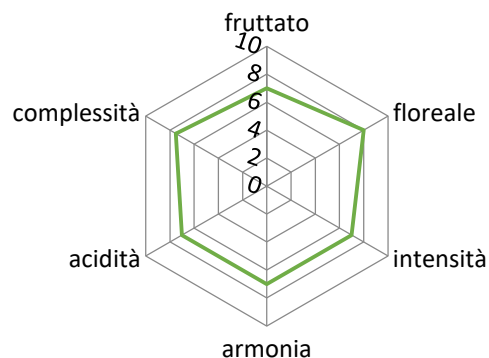


CADETTO BIANCO

Umbria Bianco IGT 2016

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: bianco giovane.

Uve: Trebbiano, Grechetto e altre varietà locali a bacca bianca raccolte fine agosto- inizio settembre. Doppio Guyot; 4.000-5000 ceppi/ha; resa: q 120/ha.

Terreno: di medio impasto, profondo, argilloso.

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore, vinificato in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione: è conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento; le basse temperature sono costanti durante tutta la lavorazione e la conservazione.

Colore: giallo paglierino mediamente intenso.

Profumo: floreale, ricorda l'anice stellato, la mandorla verde e fiori gialli.

Gusto: rotondo al gusto, fresco e delicatamente amarognolo nel finale.

Alcool: 12% Vol.

Consumo: è preferibile gustarlo fresco. Servire a 10°-12°C.

Abbinamenti: misticanza con frutta secca, caesar salad, pesce di mare e di lago (latterini fritti, sgombro, alici marinate), giardiniera di verdure in agrodolce, carne bianca alla griglia, arancini fritti, pasta al pesto.

Curiosità: il suo nome ricorda la figura del fratello cadetto, come questo vino viene visto verso il nostro Torre di Giano.

Etichetta: particolare di una rosa dei venti tratta da un portolano del XVI sec.

Formato: ml 750.

Bottiglie prodotte: 120.000.