

CIRULLI

ELIANA

DENOMINAZIONE

Umbria IGT Bianco

UVE

Incrocio Manzoni

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 200-250 mt s.l.m.; giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

50/70 hl per ettaro

SUOLO

medio impasto tendente all'argilloso sedimentario e di origine marina.

CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva, ideale per le varietà di uvaggi bianchi aromatici.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per oltre 15/20 giorni per favorire la moltiplicazione dei lieviti e aggiungere morbidezza, volume e dolcezza al vino, secondo l'innovativa tecnica sviluppata da Valentino Cirulli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso e al palato presenta un importante bouquet di fiori e frutta, fresco, pulito e sapido, note di fiori bianchi, frutti bianchi assieme a frutto agrumato.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con antipasti, minestre, carni bianche, arrostiti pesce e formaggi freschi.