

CIRULLI

MALALA

DENOMINAZIONE

Umbria IGT Bianco

UVE

Traminer

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 150-200 mt s.l.m.; giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

70/80 Hl per ettaro

SUOLO

medio impasto tendente all'argilloso con buona presenza di scheletro levigato

CLIMA

Continente, ciclo vegetativo lungo e fresco di cui beneficiano le uve a bacca bianca che storicamente hanno dominato le vigne di questa parte dell'Umbria.

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

Fresco, floreale con sentori di frutta bianca molto persistente. Ricco, rotondo, ampio e minerale.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

aperitivi, primi e secondi a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.