

1

PIERLEONE



UVAGGIO:	Procanico 50%, Malvasia 15%, Verdello 15%, Drupeggio 10%, Grechetto 10%
ZONA DI PRODUZIONE:	Orvieto
SUPERFICIE DEI VIGNETI:	50 Ha
ALTEZZA DEI VIGNETI:	320 m s.l.m.
TERRENO:	Vulcanico, sedimentario, sabbioso, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
SESTO DI IMPIANTO:	Tradizionale (3.00 x 1.50), i nuovi vigneti (3.00 x 1.00)
PRODUZIONE PER HA:	110 Q.li
RESA UVA IN VINO:	77 hl
ETÀ MEDIA DELLE VITI:	20-25 anni. I nuovi vigneti 5 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA:	Dal 10 al 25 Settembre
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve intere con pneumopresse. Separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto
FERMENTAZIONE ALCOLICA:	A temperatura controllata, max 18°C per una media di 15 giorni in acciaio. Utilizzo di lieviti varietali ed aromatici. Taglio con 10/15% di prodotto macerato a freddo della stessa tipologia
AFFINAMENTO:	60 giorni in bottiglia
ALCOL SVOLTO:	12% vol
ACIDITÀ TOTALE:	5,8 g/l
PH:	3,42 g/l
ESTRATTO SECCO:	20 g/l
COLORE:	Giallo paglierino scarico e leggere note verdoline
PROFUMO:	Intenso e fine, caratterizzato da una ricca nota di frutta fresca
SAPORE:	Secco, pieno e fragrante, elegante e armonico nelle note di frutta bianca
ABBINAMENTO:	Ideale come aperitivo, sposa gli antipasti delicati, le preparazioni di pesce nobile, ma è eccellente anche con le carni bianche (tacchino o pollo)
NOTE DI SERVIZIO:	Servire alla temperatura di 10-12°C, nel bicchiere da bianco giovane