



LONGA

UMBRIA IGT MALVASIA

VITIGNI

100% Malvasia Lunga

ETÀ MEDIA VIGNETO

60 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato / Guyot

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea senza lieviti selezionati, in acciaio

SOLFOROSA

Non superiore ai 30 mg/litro

MATURAZIONE

Barrique di acacia italiana 225 litri

COLORE

Giallo paglierino

AL NASO

Mela verde

AL PALATO

Sapido, molto minerale con note di frutta fresca

ABBINAMENTI

Crostacei, pesce in genere



Da 100 piante a piede franco di età media 60 anni, si estrae un vino di grande beva e sostenuta acidità, dalla bassa gradazione alcolica variabile in base all'annata tra 10,5% e 11,5% vol. Un vino dritto, non banale, adatto a piatti di pesce o come semplice aperitivo. Prodotto non filtrato e non chiarificato con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.