



LONGA

UMBRIA IGT MALVASIA

VITIGNI

100% Malvasia Lunga

ETÀ MEDIA VIGNETO

60 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato / Guyot

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni, in acciaio

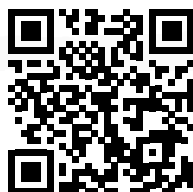
MATURAZIONE

Barrique di acacia italiana 225 litri

COLORE

Giallo paglierino

Tutte le interpretazioni, quali abbinamento, olfatto, gusto e altro: preferisco sia il consumatore a scoprirle e giudicarle, secondo i propri gusti e sensazioni personali.



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.