



CANTINA
VILLA SOBRANO

MARTINUS

Pinot Bianco Umbria IGP

Denominazione: Pinot Bianco Umbria IGP

Varietà: 100% Pinot Bianco

Enologo: Paolo Peira

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigneti di proprietà in località Sobrano, Todi

Superficie: 0,5 ha

Età vigneto: > 15 anni

Esposizione: Sud, Sud-Est

Altitudine: 300m s.l.m.

Terreno: Marnoso e argilloso, deposito lacustre di età pliocenica

Densità viti: 4000 ceppi per ettaro

Sistema: Cordone speronato

Resa per ettaro: 50 Hl

VENDEMMIA

Periodo vendemmia: ultima decade di agosto

Tipo vendemmia: manuale, con selezione delle uve in vigna

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspa-pigiatrice e pressatura soffice delle vinacce

Fermentazione: in acciaio inox, termocontrollata

Affinamento: sei mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto: limpido

Colore: paglierino con riflessi verdognoli

Naso: discreto e riservato, delicato. Agrumato, lime e pompelmo rosa

Palato: corpo leggero ed ottima beva, rotondo ma sottile, preciso e sobrio

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamento: antipasti, primi piatti, pesce e crostacei



Cantina Villa Sobrano

Il Vino, con il Cuore

Giovanni Palmucci

Cantina Villa Sobrano

di Giovanni Palmucci

Vocabolo Sobrano, 33 – Fraz. Rosceto | 06059 Todi (PG) – Italy

Tel./Fax +39 075 887127 | info@cantinasobrano.it | www.cantinasobrano.it