

TERRE DI ALA

CARATTERISTICHE

VITIGNO Sauvignon blanc, Sémillon.

DENOMINAZIONE Indicazione Geografica Protetta IGP Umbria.

COLORE Giallo paglierino.

NASO Elegante aroma tipico del Sauvignon blanc, accompagnato da sentori di fiori bianchi e note agrumate.

PALATO Minerale, sapido, equilibrato ed elegante, con una giusta acidità e lunga persistenza.

ALCOOL 12,5% vol. secondo l'annata.

GASTRONOMIA Aperitivi, pasta, risotti e carne bianca serviti con salse leggere, pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 °C

CLIMA E SUOLO Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 500 metri s.l.m..

AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi; in bottiglia per 2 mesi circa.

CHARACTERISTICS

GRAPE VARIETY Sauvignon blanc, Sémillon.

CLASSIFICATION Protected Geographical Indication PGI Umbria.

COLOUR Straw-yellow.

NOSE Typical elegant aroma of the Sauvignon blanc, with white flowers scent and citrus notes.

PALATE Mineral, sapid, well balanced and elegant, with the right acidity and a good length.

ALCOHOL 12,5% vol. according to the vintage.

PAIRING WITH FOOD Aperitifs, pasta, rice and white meat served with light sauce and fish as well.

SERVING TEMPERATURE 12 °C

CLIMATE AND SOIL The vineyards are located in Umbria, on the border between Tuscany and Northern Lazio, one hour from Rome, at an altitude of about 500 metres a.s.l..

AGEING 5 months in stainless steel tanks; about 2 months in bottle.

