

# 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.

