



VINO, BIANCO

Arale Umbria Bianco I.g.t.

16,00 € – 35,00 €

VINO BIOLOGICO

FORMATO: 0.75 lt o Magnum 1.5 lt

UVA: Trebbiano e Malvasia

COLORE: Giallo dorato intenso

GRADAZIONE: 13% variabile a seconda dell'annata

AROMA: Al naso prevale un mélange di spezie che vela leggermente la complessità di frutta e fiori, tipici dell'uvaggio che emergono in un secondo momento.

GUSTO: In bocca il vino è fresco, acidulo e molto sapido.

Tra i sapori spicca quello di frutta agrumata con prevalenza del mandarino, ma la nota più aromatica è costituita dal bouquet floreale di gelsomino e robinia. Il finale sapido e allegro lascia in bocca un'interessante mineralità.

FORMATO

0,75 lt

1,5 lt Magnum

Anche le uve bianche di Trebbiano e Malvasia, dalle quali nasce Arale, subiscono un'attenta selezione in vigna ed arrivano a produzioni medie leggermente superiori a quelle delle varietà a bacca nera. La raccolta avviene la mattina presto nel mese di ottobre.

Le uve vengono subito pressate per poi essere messe a fermentare in barriques con l'inoculo di lieviti autoctoni.

La fermentazione avviene spontaneamente nelle barriques e gli unici interventi effettuati sono dei batonage giornalieri.

La prima sfecciatura grossolana avviene solo al termine delle fermentazioni alcolica e malolattica.

Si procede poi con ulteriori quattro pulizie annuali in maniera da ottenere un vino pulito e pronto per l'imbottigliamento dopo una leggerissima filtrazione.