

Crasi Umbria Bianco IGT

Nel Crasi abbiamo voluto mescolare le virtù del nostro territorio a quelle di un vitigno pregiato come il Pinot Bianco. La vinificazione in purezza di una varietà così nobile ci consente di cogliere l'essenza e la ricchezza aromatica di quest'uva di origine nordica, che si è perfettamente acclimatata nella Vigna Faena, l'impianto più vecchio della proprietà, risalente a metà anni Settanta. Estrema cura e attenzione al dettaglio sia in vigna che in cantina si riflettono in un vino gentile ed elegante.

Formato: 0,75l

Vitigno: Pinot Bianco 100%

Denominazione: IGT

Altitudine: 300 m s.l.m.

Esposizione: Nord/Est

Tipologia di terreno: franco argilloso con assenza di scheletro

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 2.000

Anno d'impianto: 1975

Epoca di Vendemmia: 20 Agosto

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 12/14°C

Durata a contatto con le bucce: -

Fermentazione malolattica: svolta

Maturazione: in vasca di acciaio inox in presenza di lieviti e barrique per 10 mesi

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Gradazione alcolica: 12.5% Vol.

Capacità di invecchiamento: 5 anni

Allergeni: Solfiti

Note Organolettiche: Dorato lucente. Sfoggia raffinata composizione olfattiva espressa da un fulgido timbro di frutta secca che si accompagna a note di miele grezzo, accenti minerali, timo e aromi di frutta gialla matura. Sorso rispondente, con elegante intreccio di freschezza e gustosa scia sapida sul lungo finale.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamento: per esaltare le carni bianche, formaggi semi stagionati, primi piatti a base di pesce, frutti di mare, pesce arrosto.