



BORGO
COLOGNOLA
Dimora storica XIII - XVIII secolo

Umbria Bianco

Indicazione Geografica Tipica 2023

Uvaggio: Chardonnay 50%, Incrocio Manzoni 50%

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Solo mosto fiore, derivato da pressatura soffice delle uve in vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio per 6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione

Grado Alcolico: 13,5 %

Temperatura di Servizio: 10-12°C

Colore: Giallo paglierino, con riflessi sul verde tenue.

Olfatto: Di ottima intensità, dovuto alla lunga permanenza sui lieviti. Le note varietali di fiori bianchi lasciano spazio alla frutta esotica, ananas e pera.

Gusto: Di grande ampiezza fin da subito e di buona persistenza nel finale. Prevalgono la freschezza e la sapidità che gli garantiscono ottima bevibilità.

Abbinamenti: antipasti come crudità di pesce, tempura, formaggi a media stagionatura, risotti, grigliata di crostacei.

