

N  
CANTINE NERI

# Poggio Forno

BIANCO IGP UMBRIA



## DESCRIZIONE

Suadente ed equilibrato. La muffa nobile concentra naturalmente zuccheri ed aromi, conferendo al vino dolcezza e grande intensità. Un vino dal profumo elegante e complesso, dal gusto fresco ed armonico, con corpo vibrante e vellutato




**N**  
CANTINE NERI

# Poggio Forno

BIANCO IGP UMBRIA



## NOTE SUL PRODOTTO

<b>UVAGGIO</b>	Grechetto 50% e Sauvignon 50%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Bardano – Orvieto- Umbria 
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Argilloso
<b>VENDEMMIA</b>	Prima decade di Novembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Dopo una soffice pressatura senza diraspate le uve, il mosto ottenuto viene decantato per 24 ore a 8° C e fermenta in vasche di acciaio inox alla temperatura di 14°C
<b>FRESCHEZZA</b>	incantevole equilibrio tra acidità e dolcezza
<b>STRUTTURA</b>	di medio corpo
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,5 % vol.

