



## Scheda tecnica

### Sua Signoria-Trebbiano IGT Umbria 2020

Un bianco complesso, elegante e dai tipici sentori del nostro territorio.

**ANNATE DISPONIBILI** 2020

**ZONA DI PRODUZIONE** Comune di Montefalco, Umbria.

**UVE:** Trebbiano

#### **MATURAZIONE**

Il 15% viene appassito naturalmente e vinificato in barrique di legno di primo passaggio per circa 6 mesi, mentre il restante 85% viene delicatamente pressato, lasciato fermentare ad una temperatura controllata di 12°-14° in contenitori d'acciaio e lasciato a contatto con le fecce per 6 mesi.

Al termine di questo periodo, le due masse vengono unite per comporre questo vino che viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in bottiglia.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Rivela alla vista un colore giallo verdolino con riflessi dorati. Personalità decisa ed elegante al naso con predominanza di fiori gialli come la ginestra, seguito da frutta gialla e fieno, preludio a note tropicali.

In bocca intenso, con una piacevole e rinfrescante acidità che permane a lungo in bocca.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5%

#### **SUGGERIMENTO DI ABBINAMENTO**

Perfetto con formaggi a media/lunga stagionatura per un aprire un pasto oppure con un primo piatto con fiori di zucca e salsiccia.

#### **OCCASIONE DI CONSUMO**

Pasto



**Società Agricola Briziarelli srl**

Via Colle Allodole n. 10

06031 BEVAGNA (PG)

Codice Fiscale e Partita IVA : 00617370549



## Fact sheet



### Sua Signoria–Trebbiano IGT Umbria 2020

A complex, elegant white wine with the typical scents of our territory.

**AVAILABLE VINTAGES** 2020

**PRODUCTION AREA** Montefalco, Umbria.

**GRAPE VARIETY** Trebbiano

#### **MATURATION**

15% is naturally dried and vinified in first passage wooden barriques for about 6 months, while the remaining 85% of the grapes are gently pressed, fermented at a controlled temperature of 12° -14 ° in stainless steel tank and left in contact with the lees for 6 months.

At the end of this period, the two masses are combined to compose this wine which is then left to refine for a few months in the bottle.

#### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

It reveals a greenish yellow color with golden reflections. Strong personality and elegant on the nose with a predominance of yellow flowers such as broom, followed by yellow fruit and hay, a prelude to tropical notes.

Intense in the mouth, with a pleasant and refreshing acidity that remains in the mouth for a long time.

**ALCOHOL CONTENT** 12,5%

#### **PAIRING SUGGESTIONS**

Perfect with medium / long-aged cheeses to open a meal or with a first course with courgette flowers and sausage.

**Società Agricola Briziarelli srl**

Via Colle Allodole n. 10

06031 BEVAGNA (PG)

Codice Fiscale e Partita IVA : 00617370549



## Logistics Details

<b>CODICE EAN/EAN CODE</b>	8057741244509
<b>DIMENS. BOTT./BOTTLE SIZE</b>	0,75 l
<b>PESO DELLA BOTT./BOTT. WEIGHT</b>	1,25kg
<b>BOTT. PER CARTONE/BOTTLES PER CASE</b>	6
<b>DIMENS. DEL CARTONE/CASE SIZE</b>	31x17x25
<b>PESO DEL CARTONE/CASE WEIGHT</b>	8kg
<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>	
<b>CARTONI PER LIVELLO/CASE PER LAYERS</b>	10
<b>LIVELLI PER PALLET/LAYERS PER PALLET</b>	10
<b>CARTONI PER PALLET/CASE PER PALLET</b>	100
<b>DIMENS. PALLET/PALLET DIMENS.</b>	80(p)x120(l)x180(h)
<b>PESO DEL PALLET/PALLET WEIGHT</b>	820kg
<b>MOD. DI CONSERVAZIONE/STORAGE REQUIREMENTS</b>	<p>Conservare in luogo fresco e ben ventilato, non esposto alla luce diretta del sole e tenere lontano da fuoco e fonti di ignizione. Non vaporizzare su una fiamma o su un corpo incandescente. Temperatura di stoccaggio + 5° C &lt;T &lt;+ 25° C. Utilizzare e conservare lontano da qualsiasi fonte di accensione e apparecchiature elettriche. Non fumare.</p> <p>Store in a cool, well-ventilated place, not exposed to direct sunlight and keep away from fire and ignition sources. Do not vaporize on a flame or an incandescent body. Storage temperature + 5°C &lt;T &lt;+ 25°C. Use and store away from all sources of ignition and electrical equipment. Do not smoke.</p>