

# Sua Signoria - Umbria Bianco IGT



## Signore e signori, Sua Signoria, il nobile Trebbiano

La riscoperta di una varietà autoctona vinificata con sapiente modernità.

Al naso svela una personalità decisa e fortemente identitaria che riporta immediatamente al territorio di Montefalco.



Trebbiano



Giallo paglierino



Personalità decisa ed elegante al naso con predominanza di frutta gialla, agrumi e note tropicali: pesche, mango, pompelmo bianco e ananas. A seguire, note di fiori gialli e bianchi come la ginestra, il tarassaco, biancospino e fiori di limone. Sul finale sentori più decisi: timo, fieno e zafferano.



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

## Vinificazione

Una parte viene appassita naturalmente, pressata e lasciata macerare per una notte.

Successivamente viene messo in barrique di legno di primo passaggio, dove poi fermenta per circa 4 mesi.

La restante parte viene delicatamente pressata, lasciata fermentare ad una temperatura controllata di 12°-14° in contenitori d'acciaio e lasciata a contatto con le fecce per 6 mesi.

Al termine di questo periodo, il vino viene assemblato.

Successivamente il vino viene fatto affinare per alcuni mesi in bottiglia.

## Abbinamenti

Perfetto per accompagnare pecorini di media stagionatura, a pasta non eccessivamente dura e sapidità contenuta. Ottimo con carni bianche: pollo alla brace con erbe aromatiche, coniglio alla cacciatora con olive e timo si sposano alla perfezione. Si consiglia una temperatura di servizio di 8-10 gradi.