



T E N U T A  
**A L Z A T U R A**  
M O N T E F A L C O



## Montefalco Bianco

**Denominazione:** Montefalco Bianco D.O.C.  
**Zona di produzione:** Montefalco - Umbria  
**Vendemmia annata:** 2019  
**Num. di bottiglie:** 3.000

**Altitudine media dei vigneti:** 370 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Medio impasto ben strutturato  
**Resa per ettaro:** 80 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Guyot

**Vinificazione:** in legno  
**Temperatura di Fermentazione:** 28 °C  
**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Maturazione:** 10 mesi in barriques e minimo 6 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 13 °C  
**Gradazione Alcolica:** 12,5%

**Note organolettiche:** Aria di Casa presenta un bouquet fresco di fiori di campo, bilanciato da una nota tostata di nocciola data dalla maturazione in legno e una spiccata mineralità.

**Abbinamenti:** Zuppe di pesce, carni bianche e formaggi semistagionati

TENUTA DELLA  
**FAMIGLIACECCHI**

**Tenuta Alzatura**

Località Fratta Alzatura – 06036 Montefalco - Perugia - Italy  
Tel.: +39 0742 399435 Fax: +39 0742 399435  
email: info@tenuta-alzatura.it www.tenuta-alzatura.it