



Cortili

Denominazione: Montefalco D.O.C. Bianco
Zona di produzione: Montefalco - Umbria
Vendemmia annata: 2021
Num. di bottiglie: 6600

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 acciaio
Temperatura di Fermentazione: 13 °C
Durata di Fermentazione: 20 giorni
Maturazione: in acciaio

Temperatura di Servizio: 11 °C
Gradazione Alcolica: 13,5%

Note organolettiche: Cortili presenta un bouquet fresco di fiori bianchi e in bocca si esprime con una spiccata mineralità ed una acidità ben integrata che garantisce una buona persistenza.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina bene a primi piatti di pesce, carni bianche e piatti vegetariani.

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI