



AZIENDA AGRARIA
BORGESE
MONTEFALCO

Adamantis Umbria Bianco I.G.T.



UVAGGIO: Grechetto 60%, Trebbiano Spoletino 40%.

Grape Variety: Grechetto 60%, Trebbiano Spoletino 40%.

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina.

Vineyard Location: Mid-hill.

TERRENO: Di natura limoso-argilloso e ben strutturato.

Soil: Well-structured silty clay.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

Training System: Spurred cordon.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 ceppi per Ha.

Planting Density: 5,000 plant per hectare.

RESA PER ETTARO: 110 q.li.

Yield per Hectar: 11,000 kg.

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli in settembre.

Harvest: bunches harvested by hand in september.

VINIFICAZIONE: pressatura dell'uva senza macerazione con le bucce ad una temperatura di 13/15°. Il mosto viene subito chiarificato e il vino lasciato per 2 mesi in tini di acciaio con successivo affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Fermentation: After the grapes have been pressed softly, the must ferments at a controlled temperature in order to obtain the maximum aroma and to enhance its complexity

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore giallo paglierino intenso. Profumo floreale, agrumato e bouquet di erbe aromatiche. Il palato è secco, di una bevibilità e freschezza che esprimono un'ottima armonia di sensazioni.

Tasting Remarks: The wine is a yellow straw colour with greenish highlights. Its fragrance is pronounced, intense, delicate and flowery with exotic fruits. The palate is dry, with a freshness and drinkability which express an excellent harmony of sensations.