

# SAIO

ASSISI

## Bianco dell'Umbria I.G.P. Umbria

**Uvaggio:** Grechetto, Chardonnay, Viognier  
**Grapes**

**Altitudine dei vigneti:** 300 mt s.l.m.  
**Vineyard elevation:** 300 m a.s.l.

**Tipologia dei terreni:** medio impasto sassoso  
**Soil tipology:** stony soil of medium texture

**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Training system:** spurred cordon

**Produzione per ettaro:** 65 Q.li  
**Production per hectare:** 65 quintals

**Ceppi per ettaro:** 4.000  
**Plants per hectare**

**Vendemmia:** Settembre  
**Harvesting time:** September

**Maturazione e affinamento:** Fermentazione alcolica svolta a temperatura controllata tra 15° e 17°. Affinamento in acciaio inox e in bottiglia.

**Maturing and refining:** Controlled temperature during fermentation (15°-17°). Refining in stainless steel container and in bottle.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli  
**Colour:** straw yellow with light green hue

**Gusto:** fresco, minerale, fruttato, equilibrato  
**Taste:** fresh, mineral and fruity, well balanced

**Profumo:** sentori di frutta bianca e fiori gialli, equilibrato e aromatico

**Scent:** several tones fruits with pleasant flowery scents, balanced and aromatic

**Alcool svolto:** 13 %  
**Alcohol**

