



## La Valle Bianca

VINO BIANCO

### TERRITORIO

Età dei vigneti: 25 anni  
Caratteristiche del terreno: Calcareo-arenacei  
Esposizione: Sud-Est  
Altitudine: 395 m.s.l.m.  
Paese: Castiglione Tinella  
Densità: 7000 piante/ha  
Resa: 80q/ha  
Epoca di vendemmia: Metà-fine settembre

### VINIFICAZIONE:

Temperatura di fermentazione: 18° C  
Rimontaggi: 0  
Follature: 0  
Resa in vino: 70%.  
Fermentazione mallo lattica: 0%

### COMPOSIZIONE CHIMICA:

Grado alcolico: 13%  
Acidità totale: 6 g/l  
Ph: 3,3

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino poco intenso  
Profumo: Fine, delicato e sali minerali  
Sapore: Gradevole, secco, caratteristico  
Longevità: 1 anno  
Abbinamento gastronomico: Piatti a base di pesce, antipasti e ricchi aperitivi



*Il vino non si beve  
soltanto, si annusa, si  
osserva, si gusta, si  
sorreggia  
e... se ne parla.*

(Edoardo VII 1841-1910)

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLPDGI89E09A479S  
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 39 Castiglione Tinella  
(CN) 12053 - +39 3291804652- [www.vitivicolafilippa.com](http://www.vitivicolafilippa.com)