

## Scheda tecnica

### L'Affabile Bianco 2020

Un vino di grande piacevolezza e facile beva che coniuga vitigni autoctoni con internazionali .

**ANNATE DISPONIBILI** 2020

**ZONA DI PRODUZIONE** Comune di Montefalco, Umbria.

**UVE:** Trebbiano, Chardonnay, Viogner

#### **MATURAZIONE**

Trebbiano e Chardonnay vengono pressati dolcemente e lasciati fermentare ad una temperatura controllata di 12°-14° in contenitori d'acciaio. Il viogner dopo la pressatura macera per circa 12 ore sulle bucce prima di fermentare in acciaio.

Dopo 6 mesi trascorsi sulle fecce, viene assemblato il blend e lasciato affinare in bottiglia prima della messa in commercio.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Rivela alla vista un colore giallo paglierino brillante.

Al naso i sentori floreali lasciano spazio a frutta non troppo matura ed una leggera nota agrumata.

In bocca emerge subito la sua freschezza e la buona acidità; completano la degustazione una nota leggermente sapida e minerale che rendono questo vino piacevole, fresco ed immediato nella beva.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5%

#### **SUGGERIMENTO DI ABBINAMENTO**

Ideale per accompagnare sushi o crudi di mare. Grande affinità con bruschette al pomodoro oppure con una caesar salad.

#### **OCCASIONE DI CONSUMO**

Aperitivo/ Wine Time



**Società Agricola Briziarelli srl**

Via Colle Allodole n. 10

06031 BEVAGNA (PG)

Codice Fiscale e Partita IVA : 00617370549

## Fact sheet

### L'Affabile Bianco 2020

A very pleasant and easy to drink wine that combines native and international vines..

**AVAILABLE VINTAGES** 2020

**PRODUCTION AREA** Montefalco, Umbria.

**GRAPE VARIETY** Trebbiano, Chardonnay, Viogner

#### **MATURATION**

Trebbiano and Chardonnay are gently pressed and fermented at a controlled temperature of 12 ° -14 ° in steel containers. After pressing, the viogner macerates for about 12 hours on the skins before fermenting in steel.

After 6 months spent on the lees, the blend is assembled and left to refine in the bottle before being put on the market.

#### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

It reveals a brilliant straw yellow color in the glass.

On the nose the floral scents leave room for not too ripe fruit and a light citrus note.

In the mouth its freshness and good acidity immediately emerge; the tasting is completed by a slightly savory and mineral note that make this wine pleasant, fresh and immediate to drink.

**ALCOHOL CONTENT** 12,5%

#### **PAIRING SUGGESTIONS**

Ideal with sushi or raw seafood. Great affinity with tomato bruschetta or with a caesar salad.



**Società Agricola Briziarelli srl**

Via Colle Allodole n. 10

06031 BEVAGNA (PG)

Codice Fiscale e Partita IVA : 00617370549

## Logistics Details

<b>CODICE EAN/EAN CODE</b>	8057741244523
<b>DIMENS. BOTT./BOTTLE SIZE</b>	0,75 l
<b>PESO DELLA BOTT./BOTT. WEIGHT</b>	1,25kg
<b>BOTT. PER CARTONE/BOTTLES PER CASE</b>	6
<b>DIMENS. DEL CARTONE/CASE SIZE</b>	31x17x25
<b>PESO DEL CARTONE/CASE WEIGHT</b>	8kg
<b>PALLETIZZAZIONE:</b>	
<b>CARTONI PER LIVELLO/CASE PER LAYERS</b>	10
<b>LIVELLI PER PALLET/LAYERS PER PALLET</b>	10
<b>CARTONI PER PALLET/CASE PER PALLET</b>	100
<b>DIMENS. PALLET/PALLET DIMENS.</b>	80(p)x120(l)x180(h)
<b>PESO DEL PALLET/PALLET WEIGHT</b>	820kg
<b>MOD. DI CONSERVAZIONE/STORAGE REQUIREMENTS</b>	<p>Conservare in luogo fresco e ben ventilato, non esposto alla luce diretta del sole e tenere lontano da fuoco e fonti di ignizione. Non vaporizzare su una fiamma o su un corpo incandescente. Temperatura di stoccaggio + 5° C &lt;T &lt;+ 25 ° C. Utilizzare e conservare lontano da qualsiasi fonte di accensione e apparecchiature elettriche. Non fumare.</p> <p>Store in a cool, well-ventilated place, not exposed to direct sunlight and keep away from fire and ignition sources. Do not vaporize on a flame or an incandescent body. Storage temperature + 5°C &lt;T &lt;+ 25°C. Use and store away from all sources of ignition and electrical equipment. Do not smoke.</p>