

**NAPOLINI**  
MONTEFALCO



**Bianco  
dei Monti**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Area geografica: Montefalco  
Uvaggio: 58% Trebbiano Toscano,  
15% Trebbiano Spoletino, 12% Grechetto,  
8% Tocai, 7% Malvasia.  
Raccolta: a mano dall'ultima decade di  
settembre alla prima di ottobre.  
Bottiglie: 10.000  
Allevamento: cordone speronato  
Altitudine: 300 mt s.l.m.  
Superficie vigneto: 2,5 ha  
Tipologia terreno: calcareo  
Esposizione vigneto: sud est  
Densità di impianto: 3000 ceppi per ettaro  
Resa per ettaro: 75 quintali  
Vinificazione: fermentazione in bianco a  
temperatura di 18°/ 20° c

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi  
Colore: giallo paglierino  
Aroma: fruttato e floreale accompagnati da  
odore delicato vinoso  
Gusto: morbido, armonico e fruttato  
Servizio: 14°c  
Formato: ml 750  
Abbinamento gastronomico: si accompagna a  
piatti di pesce e carni bianche, con elaborazioni  
di verdure o formaggi molli di media  
stagionatura.



**Azienda Agraria Napolini**  
*di Scattini Tiziana*

**Loc. Gallo di Montefalco (PG) - Italy**  
Tel +39 0742 379362 Fax +39 0742 371119  
info@napolini.it - www.napolini.it