

# AUREO

## UMBRIA BIANCO IGT



CANTINA  
LA VENERANDA  
— 1568 —

Vino dal colore giallo paglierino. I profumi vanno da quelli delicati di fiori bianchi e camomilla, frutta fresca che ricorda la pesca; volgono alle erbe fresche di prato, particolare il finale lievemente minerale già percepito al naso. Ottima la corrispondenza tra freschezza e sapidità nel ritorno in bocca che ne fa piacevole la bevibilità. Vino che riesce ad esprimere tutta la sua tipicità.

VITIGNI:	70% Grechetto – 30% altri vitigni
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco, Foligno
TERRENO:	Argillosi, sabbiosi, limosi
ALTITUDINE:	200/300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud – Sud Est – Sud – Sud Ovest
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	100 q/ha
VENDEMMIA:	Tra la metà e la fine di settembre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in botti di acciaio, a temperatura controllata di 14/15° per 15/20 giorni.
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 2 mesi
POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:	3 anni
COLORE:	Giallo paglierino
PROFUMO:	I profumi vanno da quelli delicati di fiori bianchi e camomilla, frutta fresca che ricorda la pesca, volgono alle erbe fresche di prato, particolare il finale lievemente minerale già percepito al naso.
SAPORE:	Ottima la corrispondenza tra freschezza e sapidità. Vino che riesce ad esprimere la sua tipicità
ALCOOL:	13,5 % gradi volume
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 10-12 °C
ABBINAMENTI:	Ottimo come aperitivo, da abbinare alle caciotte locali o a pecorini di media stagionatura; da proporre su piatti di pasta poco strutturati. Vino che accompagna carni semplici di pollo o tacchino. Ottimo con le preparazioni a base di pesce.

This wine has a straw yellow colour with a scent reminiscent of the white flowers and camomile, fresh fruit such as peach with olfactory notes of herbs. The finish is slightly mineral already smelled by the nose. It has a pleasant fresh, dry taste. A wine that expresses all its peculiarity.

VINE VARIETY:	70% Grechetto – 30% other vines
AREA OF PRODUCTION:	Montefalco, Foligno
SOIL COMPOSITION:	Sand, clay, limestone
ALTITUDE:	200/300 mt a.s.l.
ORIENTATION:	South-South-East, South-South-West
LAYOUT:	3,000 vines per hectare
PRUNING:	Spu-pruning cordon
YIELD PER HECTARE:	100 q/ha
HARVEST:	Second half of September
VINIFICATION:	Traditional, in steel barrels, at a constant temperature of 14/15 °C for 15/20 days
AGING:	In bottle for 2 months
AGING THRESHOLD:	3 years
COLOR:	Straw yellow color
OLFACTORY NOTE:	Delicate white flowers and chamomile, fresh fruit reminiscent of peach, hints of fresh herbs tending to fresh lawn grass, especially in the finish, slightly mineral.
FLAVOR:	Excellent matching of freshness and flavor. It has a pleasant fresh, dry taste. A wine that expresses all its peculiarity.
ALCOHOL CONTENT:	13.5 %
DRINKING TEMPERATURE:	10/12 °C
MATCHING DISHES:	Excellent as an aperitif, to be matched to local cheeses or medium aged Pecorino cheese, scarcely elaborate pasta dishes. Ideal with chicken or turkey. Excellent with fish dishes

