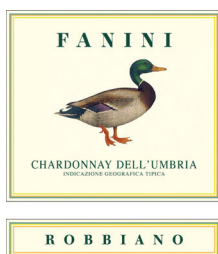


Robbiano



Uno tra i primi impianti di Chardonnay in Umbria realizzato per dimostrare che questa terra è particolarmente vocata anche alla produzione di grandi bianchi. Questo vino, che ha ottenuto moltissimi riconoscimenti, per una scelta aziendale di modernità, dagli anni '90 viene fatto fermentare in barriques per sfruttare appieno le potenzialità di struttura, carattere ed eleganza. Oggi, dopo oltre un ventennio di esperienza il vino combina la potenza del frutto con l'uso del legno sapientemente dosato.

Nome del Vino: ROBBIANO Chardonnay dell'Umbria IGT

Produzione annuale in HL: 100 HI

Disponibilità Bottiglie: 10.000/12.000

Vitigni Utilizzati: Chardonnay in purezza.

Vinificazione: Il mosto fiore, ottenuto da pressatura soffice, viene fatto fermentare in barriques nuove di rovere francese di provenienza dalle zone del Massiccio Centrale, ottenute per tostatura controllata.

Affinamento: In bottiglia per un minimo di 4 mesi.

Grado alcolico: 13,0-13,5

Acidità totale: 5,5

Note degustative: Colore giallo intenso, ampio e potente, ricco di frutta matura.

Abbinamenti: Ottimo per antipasti, formaggi freschi, carni bianche, arrostiti di pesce e frutti di mare.

CANTINA FANINI

Az. Agr. I Cucchi s.a.s.

Voc. I Cucchi 06060 Petrignano del Lago (Perugia)

Tel. +39 075 9528116 Fax +39 075 5003003

<http://www.cantinafanini.it>

info@cantinafanini.it