



CANTINA FRATELLI PARDI

---

# Colle di Giove

UMBRIA BIANCO · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---



#### TERRENO

Origine sedimentaria e argillosa.  
Esposizione Sud-Est.  
Collinare a 240 m s.l.m.

#### VITIGNI

Grechetto 60%, Trebbiano 25%, Chardonnay 15%.

#### RESE

Uva q. 90 per ha  
Vino hl. 55 per ha  
Ceppi 5000 per ha

#### PERIODO VENDEMMIALE

Fine agosto, prime settimane di settembre.

#### RACCOLTA

Manuale.

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere.  
Fermentazione a temp. costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox.  
Il vino imbottigliato rimane per almeno due mesi in cantina.

#### VENDITA

6-8 mesi dopo la vendemmia.

#### ABBINAMENTI

Zuppa di lenticchie di Castelluccio o tagliatelle fatte in casa condite con le fave. Un classico con il risotto allo zafferano oppure un carpaccio di branzino con peperoncino e origano.