



MUFFO

| | |
|---------------------------------------|--|
| Classificazione | Grechetto Lazio Passito IGT |
| Area di produzione | Regione Lazio, Comune di Civitella d'Agliano (VT). Area denominata Tuscia viterbese, compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale e amministrativo con l'Umbria. |
| Caratteristiche del suolo | Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo |
| Vitigno | Grechetto 100% (Grechetto di Orvieto - Clone G109) |
| Caratteristiche del vigneto | Le uve provengono dal vigneto "Umbrico" impiantato nel 1968 e dal vigneto "Mecone" impiantato nel 1988. La posizione relativamente bassa dei due vigneti permette loro di essere raggiunti facilmente dalle nebbie che nelle mattine autunnali si sprigionano dalla superficie del lago di Alviano (formato dalle acque del Tevere). Queste nebbie favoriscono lo sviluppo delle muffe nobili che conferiranno tipicità al vino. |
| Vendemmia | La raccolta avviene ad inizio ottobre, le uve vengono adagiate su graticci in un ambiente esposto esclusivamente alle condizioni meteorologiche naturali. L'appassimento si protrae fino a metà dicembre. |
| Produzione media | 30 quintali per ettaro |
| Vinificazione | Pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. Fermentazione in acciaio |
| Affinamento | In barrique per 24 mesi |
| Longevità | Oltre i 10 anni |
| Prima vendemmia | 1992 |
| Formato | Bottiglia Bordolese bianca da 375 ml, tappo sughero DIAM 10 |
| Produzione media | 6.000 bottiglie |
| Caratteristiche organolettiche | Naso complesso con sentori di miele, albicocca e mela cotogna. Al palato è dolce fresco con una grande persistenza. Le varie componenti rimangono in perfetto equilibrio |
| Temperatura di servizio | 12 C° |
| Certificazioni |    |