

Il “V’Indugio” è l’omaggio al nostro territorio vocato alla produzione di vini dolci.

Un vino che sa di tradizione, di vitigni autoctoni, di tecniche lontane. Una raccolta ritardata quando l’uva raggiunge il massimo della maturazione, per permettere al contenuto zuccherino di concentrarsi originando un vino dolce dal gusto antico.

**Classificazione:**

Umbria I.G.T. Bianco

**Terreno:**

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione NE

Collinare altezza 240mt. s.l.m.

**Vitigni:**

Grechetto, Procanico, Malvasia  
in percentuali diverse a seconda delle  
annate

**Rese:**

Vino hl.20 ad ettaro

**Vinificazione:**

Pressatura soffice di uve intere

Fermentazione in acciaio inox

**Prima annata prodotta:** 1985

**Note degustative:**

Un colore giallo dorato, brillante. Al naso profumi di frutta secca si mescolano al miele. Pieno e complesso al gusto con una leggera vena acida che sostiene un finale intenso, dolce, ricco .

**Abbinamenti:**

Con formaggi o con pasticceria secca. L’ideale per un fine pasto o per un bicchiere da gustare con calma.



V'Indugio Umbria igt