

# TORRALE

---

## BIANCO LAGO DI CORBARA

---

*Denominazione di  
Origine Controllata*



**FREDDANO**

*Dal 1927*



---

Vino ottenuto da uve provenienti da agricoltura biologica certificata dall'organismo di controllo QC&I - International Services Sas.

---

Luogo di produzione: Umbria, Lago di Corbara - Orvieto  
Uvaggio: Vermentino  
Altitudine: 350 m s.l.m. ca.  
Tipologia di terreno: medio impasto, sedimentario e calcareo-argilloso di origine marina  
Sistema di allevamento: guyot  
Densità di impianto: 5000 piante per ettaro  
Età media delle viti: 10 anni  
Vendemmia: seconda metà di settembre a conduzione manuale  
Resa per ettaro: 80 q  
Produzione: 7600 bottiglie ca.  
Fermentazione alcolica: in acciaio inox per 15-20 gg. a temperatura controllata  
Affinamento: in acciaio inox sulle fecce fini e poi in bottiglia  
Gradazione alcolica: 13,5% vol

---

### CARATTERISTICHE

---

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si esprime con eleganti note agrumate, profumi di mela, frutti tropicali, fiori di ginestra ed acacia, impreziosito da sentori erbacei e vegetali. Al palato si apre con bella freschezza, mostrando una grande trama minerale, buona acidità e sapidità, ed un finale persistente ed armonioso, ricco di richiami mediterranei.

---

### ABBINAMENTI

---

Ideale per aperitivi, a tutto pasto per preparazioni a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri a base di verdure e secondi di carne bianca.

---

Servire ad una temperatura di 8-10°C nel bicchiere da bianco.

---

Azienda Vitivinicola Freddano Srl  
Loc. Fossatello - Orvieto - [www.freddano.it](http://www.freddano.it)