

umbria grechetto

Indicazione Geografica Tipica



VARIETÀ
Grechetto 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 gradi

ALCOOL
13 % vol

FORMATO
750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
11.000

GRAPE VARIETY
Grechetto 100%

SERVING TEMPERATURE
6 degrees

ALCOOL
13 % vol

SIZE
750 ml

BOTTLES PRODUCED
11.000

RACCOLTA - Manuale in cassette.

VIGNETO - Terreno argilloso e calcareo, esposto a ovest, 6.000 ceppi/Ha, resa 90 q.li/Ha.

VINIFICAZIONE - Fermentazione di 20 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in Acciaio per due mesi.

DEGUSTAZIONE - Già alla vista il vino ci promette freschezza con il suo colore giallo paglierino luminoso ed i riflessi verdolini. Si apre con profumi varietali di pera, nocciola, sambuco e biancospino, più giocato sulla bevibilità che sulla complessità.

ABBINAMENTO - E' compagno perfetto per aperitivi, piatti freddi e antipasti in genere; grazie alla buona acidità non disdegna abbinamenti con crostacei e molluschi.

HARVEST - Manual in small cases.

VINEYARD - Calcareous soil with good mix of clay, exposed to west, 6.000 vines/Ha, yield 90 q.li/Ha.

VINIFICATION - Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature for 20 days. Ageing in stainless steel for two months.

TASTING - Already at the sight, the wine promises freshness with its pale yellow color and greenish hues. It opens with varietal aromas of pear, hazelnut, elderberry and hawthorn; it plays more on drinkability than complexity.

FOOD PAIRING - Perfect match for appetizers, cold dishes and hors d'oeuvres; thanks to good acidity it is a good pairing with shellfish and molluscs.