

umbria grechetto

Indicazione Geografica Tipica



VARIETÀ
Grechetto 100%
TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 gradi
ALCOOL
13 % vol
FORMATO
750 ml
BOTTIGLIE PRODOTTE
11.000
ANNATA
2018

GRAPE VARIETY
Grechetto 100%
SERVING TEMPERATURE
6 degrees
ALCOOL
13 % vol
SIZE
750 ml
BOTTLES PRODUCED
11.000
VINTAGE
2018

HARVEST - 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 - È 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.