



Collenobile Grechetto DOC Todi Superiore

Per la produzione di questo vino si utilizzano uve di Grechetto di Todi (100%) ottenute esclusivamente dai vigneti del nostro comprensorio selezionati dallo staff enologico della Cantina. Al momento del conferimento in Cantina le uve vengono caricate nelle nostre presse le quali permettono una pigiatura soffice in modo da ottenere solo il meglio del chicco d'uva. Per caratterizzare ulteriormente questo grande vino, viene travasato il limpido ottenuto nelle Barriques nuove (rovere francese media tostatura) e innescata la fermentazione alcolica che dura in media dai 20 ai 25 giorni con una temperatura costante di circa 14-15 °C.

Il risultato finale è un prodotto strutturato (grazie al contributo del legno) ma allo stesso tempo fine ed elegante. I piatti consigliati in abbinamento sono zuppe, carni non eccessivamente grasse e formaggi a media stagionatura. Servire a 12-14°

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 300-400 mslm

Uve: Grechetto (100%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 90/100 qli

Epoca di vendemmia: 25 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: pressatura soffice; breve criomacerazione a 7°C e fermentazione in barriques

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 13 / 13,5

Abbinamento consigliato: antipasti saporiti, minestre, formaggi piccanti e/o erborinati (gorgonzola, etc), pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 10-12°C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: intenso fruttato con sapore di miele e caramello, molto persistente

Gusto: sapido, con acidità equilibrata, morbido, molto persistente al palato con lieve retrogusto tipico di mandorle





Collenobile Grechetto DOC Todi Superiore

Collenobile is made with 100% Grechetto di Todi grapes selected by Cantina Tudemum exclusively from vineyards belonging to our consortium

Once the grapes are brought into the winery they are loaded in presses that allow a particularly soft pressing to obtain only the best from the grape.

To further enhance this great wine it is moved to newly-made casks (medium-toasted French durmast oak) to initiate the alcoholic fermentation process. The process lasts between 20 and 25 days and temperature is kept at a constant 14-15 °C

The final result is a structured product, because of the wood's contribution, that is, however, elegant and smooth. Accompaniment suggestions include soups, lean meats, and averagely matured cheeses

Data Sheet

Classification: D.O.C.

Production zone: TODI

Altitude: 300-400 m above sea level

Grapes: Grechetto (100%)

Spacing: mt 3x1

Density cultivation: 3.300 vines per hectare

Cultivation: spurred cordon

Yield per hectare: 9 tons

Harvesting: 25th September – 15th October

Vinification: soft pressing, cryosteeping, fermentation in barriques

Ageing: steel

Alcoholic content: 13 / 13,5%

Gastronomic combinations: tasty starters, soups, spicy and with blue-green marbling cheeses (gorgonzola)

Serving temperature: 10-12°C

Colour: intense straw yellow with golden reflections

Bouquet: intense, fruity with an apples and caramel scent, very persistent

Flavour: tasty, with balanced acidity, soft, very persistent with a typical light almond aftertaste

