



Lucrezie Grechetto IGT



Vino fresco e giovane, frutto dei grappoli di Grechetto caratteristici del territorio.

Successivamente alla pressatura, mai eccessivamente forte in modo da ottenere un prodotto sempre di buona qualità, il mosto viene sgrondato e raffreddato intorno ai 14 °C.

Il Grechetto è il vino bianco più tipico della nostra regione. Con questo vino abbiamo voluto esaltarne le caratteristiche di freschezza e sapidità.

Da bere insieme ad antipasti, formaggi non stagionati a pasta morbida, primi piatti "bianchi" e pesce grigliato. Servire a 12°.

Scheda Tecnica

Categoria: I.G.T.

Zona: UMBRIA

Altitudine: 300 – 400 mslm

Uve: Grechetto

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 110 qli

Epoca di vendemmia: 15 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata 15-16°C

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 12,5%

Abbinamento consigliato: antipasti, minestre, carni bianche, formaggi piccanti, pesce e frutti di mare

Temperatura di servizio: 10-12°C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

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

Gusto: morbido con un'acidità equilibrata, persistente al palato, con lieve retrogusto tipico di mandorle



Lucrezie Grechetto IGT



Le Lucrezie Grechetto is a fresh and young wine made from the Grechetto grapes typical of the region.

After a soft-mid pressing, the must is cooled at around 14 °C. Grechetto is the region's most typical wine, and with Le Lucrezie we wanted to exalt its inherently fresh and sapid characteristics.

Ideally served with appetisers, young and soft cheeses, non-tomato based pasta dishes, and grilled fish. Serve at 12 °C.

Data Sheet

Classification: I.G.T.

Production zone: UMBRIA

Altitude: 300 m above sea level

Grapes: Grechetto

Spacing: mt 3x1

Density cultivation: 3.300 vines per hectare

Cultivation: spurred cordon

Yield per hectare: 12 tons

Harvesting: 15th September – 5th October

Vinification: soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 15°-16°C

Ageing: steel

Alcoholic content: 12,5%

Gastronomic combinations: Starters, soups, white meat, spicy cheeses, fish, shell fish

Servine temperature: 10°-12° C

Colour: intense straw yellow with golden reflections

Bouquet: intently fruitily with a honey and caramel scent, very persistent

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