



Torrecandia Todi Bianco D.O.C.

Vino ottenuto dalle migliori uve Chardonnay e Grechetto cresciute nelle colline circostanti Todi.

Giallo paglierino nel colore, carattere gradevole e persistente con note di frutta matura, pesche e albicocche.

Secco, morbido e ampio; caratterizzato da un leggero retrogusto di mandorla amara tipico delle uve Grechetto.

E' un vino che può essere goduto a tutto pasto.

Ben si adatta a frutti di mare e antipasti.

Temperatura di servizio: 12°C.

Dal nome di un'antica torre di avvistamento nei pressi di Chioano una frazione di Todi

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 200-300 mslm

Uve: Grechetto (50%) Chardonnay (50%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 100 qli

Epoca di vendemmia: 1-20 settembre

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

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 12 / 12,5

Abbinamento consigliato: antipasti, minestre, carni bianche, primi piatti di pesce e frutti di mare

Temperatura di servizio: 8-10°C

Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato intenso con sentori di biancospino

Gusto: fresco con gradevole retrogusto di noci fresche





Torrecandia Todi Bianco D.O.C.

This wonderful wine is made from the best Grechetto (50%) e Chardonnay (50%) grapes, both grown in Todi's surrounding area.

Straw-yellow in color, this wine is like a fresh bouquet, with a pleasant and persistent character and hints of ripe fruits, peaches and apricots.

It has a dry, yellow, ample and slightly acidic flavour with a slight reartaste of bitter almonds, which is typical of Grechetto grape.

It is a wine that can be enjoyed throughout a meal and is well suited to shellfish and light hors d'oeuvres.

Servine temperature: 12°C.

Torrecandia by the name of an ancient watchtower near Chioano a small village near Todi

Data Sheet

Classification: D.O.C.

Production zone: TODI

Altitude: 200-300 m above sea level

Grapes: Grechetto (50%) Chardonnay (50%)

Spacing: mt 3x1

Density cultivation: 3.300 vines per hectare

Cultivation: spurred cordon

Yield per hectare: 10 tons

Harvesting: 1-20 september

Vinification: soft steeping; fermentation at a controlled temperature of 15-16°C

Ageing: steel

Alcoholic content: 12 / 12,5%

Gastronomic combinations: straters, soups, white meat, fish, shell fish, mussels

Serving temperature: 8-10°C

Colour: soft yellow with greenish reflections

Bouquet: fruity, intense, with whitethorn scent

Flavour: balanced acid with pleasant fresh nuts aftertaste

