



# Grechetto di Todi D.O.C.

Vino prodotto con le migliori uve di Grechetto di Todi (100%), cresciute esclusivamente nel comprensorio tuderte.

Fra tutte le uve a bacca bianca coltivate in Umbria, il Grechetto di Todi –vitigno autoctono- è quella che meglio esprime il territorio in cui nasce: forte personalità ma assoluta gradevolezza.

La caratteristica di questa uva costringe a prestare particolare attenzione ai tempi di maturazione. Al momento del conferimento in Cantina, va posta grande attenzione a che le uve non si deteriorino prima di essere caricate nelle presse. La pigiatura degli acini è soffice così da ottenere solo il meglio del chicco d'uva.

Da bere insieme a primi piatti non molto strutturati, carni bianche, pesce alla griglia e formaggi a pasta morbida. Servire a 10-12°.

## 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:** 100 qli

**Epoca di vendemmia:** 15 settembre / 5 ottobre

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

**Affinamento:** in acciaio

**Grado alcolico:** 13-13,5% Vol

**Abbinamento consigliato:** antipasti, minestre, carni bianche, formaggi piccanti, pesce e crostacei

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Colore:** giallo dorato

**Profumo:** intenso fruttato, note di mineralità

**Gusto:** fresco, persistente al palato con lieve retrogusto tipico di mandorle

