



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