



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