



Colle Nobile Grechetto di Todi Superiore

Per la produzione di questo vino si utilizzano uve di Grechetto di Todi (100%) ottenute esclusivamente dai vigneti accuratamente selezionati dallo staff enologico della Cantina. Al momento del conferimento in Cantina le uve vengono caricate nelle nostre presse le quali permettono una pigiatura soffice in modo da ottenere solo il meglio del chicco d'uva. Per caratterizzare ulteriormente questo grande vino, viene travasato il limpido ottenuto nelle barriques nuove (rovere francese media tostatura) e innescata la fermentazione alcolica che dura in media dai 20 ai 25 giorni con una temperatura costante di circa 14-15 °C.

Il risultato finale è un prodotto strutturato (grazie al contributo del legno), ma allo stesso tempo fine ed elegante. I piatti consigliati in abbinamento sono zuppe, carni non eccessivamente grasse e formaggi stagionatura.

Servire a 12-14°

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 300-400 mslm

Uve: Grechetto di Todi (100%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 90 qli

Epoca di vendemmia: 25 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: pressatura soffice; breve criomacerazione a 7°C e fermentazione in barriques

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 13 -13,5% Vol

Abbinamento consigliato: antipasti saporiti, minestre, formaggi piccanti e/o erborinati (gorgonzola, ecc), pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 12-14° C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

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

Gusto: sapido, con acidità equilibrata, morbido, molto persistente al palato con lieve retrogusto tipico di mandorle