

GRECHETTO

D.O.C. Colli Perugini

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% uve grechetto (vitigno autoctono)
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	All'inizio di settembre, a mano e in cassetta
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Circa 1/2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	12.5% - 13% Vol
VIGNA	Località Trebbio e Fontanella, 330m s.l.m. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
AROMA	Profondo ed elegante con sentori di frutta fra cui spicca ananas, banana, pesca gialla, pera Williams, fiori di ginestra e mandorlo
GUSTO	Piacevole binomio freschezza-sapidità, per- sistente. Equilibrato, ricco e vellutato con spiccata finezza e personalità

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti di carni bianche e pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

Curiosità

ETICHETTA TERMOSENSIBILE

Cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.

