

# IL MOGGIO

I.G.T Umbria, Grechetto

## NOTE DI PRODUZIONE

<b>VITIGNO</b>	100% uve grechetto (vitigno autoctono)
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco
<b>VENDEMMIA</b>	Tardiva, prima quindicina di ottobre, manuale e cassetta
<b>FERMENTAZIONE</b>	Fermentazione alcolica in barrique
<b>AFFINAMENTO</b>	Circa 8/10 mesi in bottiglia
<b>MATURAZIONE</b>	Circa 2/3 mesi in legno
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13,5% Vol
<b>VIGNA</b>	Località Trebbio 330m s.l.m. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8 anni, con 4.000 piante/ha
<b>TERRENO</b>	Medio impasto, calcareo-argilloso, con una produzione di 70 q/ha.
<b>ANNI DI CONSERVAZIONE</b>	Anche 3/4 anni
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	750 ml

## NOTE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli e dorati allo stesso tempo
<b>AROMA</b>	Al naso è complesso e ricco, intrigante e fragrante, fruttato nei sentori esotici, ricorda il miele
<b>GUSTO</b>	Aromatico, elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca

## NOTE DI SERVIZIO

<b>ABBINAMENTO</b>	Eccellente con formaggi serviti con marmellata, miele, con piatti di pesce, carni bianche e pasta
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-13°C

Stappare qualche ora prima di servire

Curiosità

### ETICHETTA TERMOSENSIBILE

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

