



**Strozza Volpe  
Grechetto dell'Umbria IGT**

**Uve:** 100% Grechetto.

**Vigneto:** vigne selezionate nel circondario di Orvieto, sulle colline a 300 metri di altitudine, con esposizione a Sud-Ovest; le viti, con una densità di 4.500 piante/ha, sono allevate a cordone speronato e Guyot su terreni di natura argilloso – sassosa; la resa in vino è di 56 hl/ha.

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in acciaio; affinamento in acciaio di 5 mesi.

**Vino:** colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati; profumo fine e elegante con distinta fragranza di frutta esotica e albicocca; sapore fresco e vellutato, armoniosamente equilibrato con netto e piacevole fondo amarognolo di nocciolo di pesca.

**Alcol:** 12,50% vol.

**Conservazione ottimale:** 1-2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche, formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 11°C come aperitivo; 13°C in accompagnamento gastronomico.

**Annata di lancio:** 2006.