



Grechetto dell'Umbria IGT

Uve: 100% Grechetto.

Vigneto: vigne selezionate nel circondario di Orvieto, sulle colline a 250 metri di altitudine media; le viti sono allevate a Guyot su terreni di natura argilloso – siliceo – sassosa; la resa in vino è di 56 hl/ha.

Vinificazione: fermentazione alcolica e affinamento di 4-5 mesi in acciaio.

Vino: colore giallo paglierino; profumo ben pronunciato, con distinta fragranza di fiori bianchi amari (ciliegio e mandorlo), con ricordi di muschio e susina; sapore sapido, pieno, armonico e ben saldo, con netto e piacevole fondo amarognolo di nocciolo di pesca a lungo persistente.

Alcol: 12,50% vol.

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

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti, carni bianche, pietanze gustose a base di pesce.

Temperatura di servizio: 12°C.

Annata di lancio: 1992.