



# Grechetto

## *D.O.C. Colli Perugini*

**UVE:** 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:** chiamata Località Fontanella Trebbio, 330m s.l.m. Esposizione est-ovest, 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

**NOTE ORGANOLETICHE**

**COLORE** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**AROMA** Profondo ed elegante con sentori di frutta fra cui spicca ananas, banana, pesca gialla, pera Williams e fiori di ginestra e mandorlo

**GUSTO** Piacevole binomio freschezza-sapidità, persistente. Equilibrato, ricco e vellutato con spiccata finezza e personalità

**ABBINAMENTO:** ideale come aperitivo, con antipasti e piatti di carni bianche e pesce

Si consiglia di stappare 1/2h prima di servirlo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

Formati bottiglia



ETICHETTA "TERMO-SENSIBILE"

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