



Il Moggio

I.G.T. Umbria, Grechetto

VITIGNO: 100% uve grechetto (vitigno autoctono)

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: fermentazione alcolica in barrique

MATURAZIONE: circa 2/3 mesi in legno

AFFINAMENTO: circa 8/10 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TERRITORIO DI PRODUZIONE

VIGNA: Località Trebbio e Fontanella

300m s.l.m. Esposizione est-ovest, di circa 8 anni, con 4.000 piante/

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso, con una produzione di 70 q/ha.

VENDEMMIA: Tardiva, prima quindicina di ottobre, manuale e cassetta

INVECCHIAMENTO: anche di 2 anni

AFFINAMENTO: in bottiglia 6/8 mesi

ANNI DI CONSERVAZIONE: anche 3/ 4 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli e dorati allo stesso tempo

AROMA: al naso è complesso e ricco, intrigante e fragrante, frutta nei sentori esotici, ricorda il miele

GUSTO: aromatico, elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca

ABBINAMENTO: eccellente con formaggi serviti con marmellate di miele, con piatti di pesce, carni bianche e pasta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/13°C

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato

Formati bottiglia

 750 ml

