



BAIOCCO

UMBRIA GRECHETTO IGT



Un vino ottenuto da uve grechetto in purezza, tipica espressione della tradizione umbra dei vini bianchi.

VARIETÀ

Grechetto 100%.

VENDEMMIA

Viene svolta la seconda metà di settembre con raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE

Chiarifica statica a freddo; fermentazione in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO

Maturazione in vasca con permanenza sui lieviti.

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. Fine, fresco, fruttato e floreale. Si riconosce frutta a polpa gialla, agrumi e fiori bianchi. In bocca esprime freschezza, sapidità ed equilibrio.

ABBINAMENTI

Accompagna antipasti preferibilmente di mare. Si serve con primi piatti sia a base di verdure che a base di pesce. Ottimo anche con zuppe di legumi e cereali- Si può proporre con secondi piatti come verdure farcite, torte rustiche e grigliate di pesce; si abbina a formaggi a pasta molle e salumi speziati.

PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

Entro 2-3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

75 cl.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES