



MONTEFALCO GRECHETTO DOC



vino biologico



Il Grechetto in purezza, espressione della tradizione umbra dei vini bianchi e della zona a denominazione protetta di Montefalco.

VARIETÀ

Grechetto 100%.

VENDEMMIA

Viene svolta a fine settembre con raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO

Maturazione in vasca con lunga permanenza sui lieviti.

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino carico. Si apre all'olfatto con eleganza: fresco, fruttato e floreale con note di agrumi, pesca, mandorlo e biancospino. Al gusto è di buona struttura e di gradevole freschezza.

ABBINAMENTI

Accompagna antipasti di mare, salumi, formaggi freschi e primi piatti. Ottimo con minestre di legumi e cereali, torte rustiche e secondi piatti a base di pesce.

PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

Entro 3-4 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

75 cl.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES