

GRECHETTO

UMBRIA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Collocamento vigneto: comune di Allerona/Ficulle

Altitudine: zona collinare

Terreno: calcareo, argilloso

Densità d'impianto: per i vigneti vecchi 2000-3000 ceppi/ha, nei nuovi 5000

Produzione: 70-80 q.li/ha di uva

Uvaggio: Grechetto 100%



ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino carico

Profumo e sapore: intenso e deciso, mandorlato, minerale, esprime in pieno gli aromi particolarmente intriganti del Grechetto, accompagnati da una calda e armonica sensazione gustativa che si integra perfettamente alle dolci sensazioni retrofattive sprigionate dai "terroir" dell'azienda.

VINIFICAZIONE

Le uve sono accuratamente selezionate in vigna e sottoposte ad una breve macerazione a freddo. Dopo una leggera pressatura, il mosto viene vinificato a temperatura controllata. Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche.

GASTRONOMIA

Qualificazione: bianco secco.

Accompagnamento: adatto alla cucina regionale. In particolare si sposa bene con i primi piatti mediamente impegnativi e secondi piatti a base di pesce e di crostacei.

Temperatura di servizio: 12°/14°