

Araminto 2010

Grechetto Colli Martani DOC



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2007

Denominazione: Grechetto Colli Martani DOC

Vitigno: 100% Grechetto

Gradazione: 13,5% Vol.

Vinificazione: Tecnica denominata “criomacerazione”, essa consiste nell’abbassare drasticamente la temperatura delle uve appena raccolte con aggiunta di ghiaccio secco e lasciare a riposo per due giorni insieme alle bucce.

Affinamento: In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi.

Colore: Giallo dorato.

Profumo: Fine, fruttato con note di pesca, pera e banana.

Gusto: Fresco, morbido, armonico con persistenza finale tipicamente ammandorlata.

Abbinamenti: Da accompagnare con antipasti, formaggi media stagionatura, carni bianche, pesci di mare e di lago.

Temperatura di servizio: 10° – 12°

Formato: 750 ml

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Tipologia di allevamento: Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro. Senza utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

Altimetria: In media 348 m s.l.m.

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

Clima: Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest’ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

Esposizione: In direzione sud – est.