

# Grechetto 2022

Umbria IGT Grechetto



## SCHEDA TECNICA

**Prima Annata:** 2015

**Denominazione:** Umbria IGT Grechetto

**Vitigno:** Grechetto

**Gradazione:** 13% Vol.

**Vinificazione:** Classica, pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata.

**Affinamento:** In botti di acciaio inox per almeno 4 mesi.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Fruttato intenso con note di pera, pesca e lievi note agrumate.

**Gusto:** Abbastanza fresco, pieno con tipico finale ammandorlato.

**Abbinamenti:** Da accompagnare con carni bianche, pesce, zuppe di legumi, pasta ai sughi bianchi e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°

**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.

**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.