

GRECHETTO DI TODI DOC



Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 300-400 mslm

Uve: Grechetto (100%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 100 qli

Epoca di vendemmia: 15 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: pressatura soffice; fermentazione a

temperatura controllata 15-16° C

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 12,5 / 13

Abbinamento consigliato: antipasti, minestre, carni

bianche, formaggi piccanti, pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 10-12° C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: intenso fruttato con sentori di miele e caramello,
molto persistente

Gusto: morbido con acidità equilibrata, persistente al palato
con lieve retrogusto tipico di mandorle

Note: Vino prodotto delle migliori uve di Grechetto di Todi (100%), cresciute esclusivamente nel comprensorio tuderte. Le particolarità di questa uva costringe a prestare particolare attenzione ai tempi di maturazione. Al momento del conferimento in Cantina, grande attenzione va posta a che le

uve non vengano deteriorate prima di essere caricate nelle nostre presse. La pigiatura degli acini è soffice, così da ottenere solo il meglio del chicco d'uva. Questo vino è quello che meglio rappresenta il comprensorio di Todi, territorio in cui nasce: forte personalità ma assoluta gradevolezza.