

GRECHETTO DI TODI SUPERIORE DOC COLLE NOBILE



Categoria: Grechetto di Todi Superiore 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: 90/100 qli

Epoca di vendemmia: 25 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: pressatura soffice; breve criomacerazione a 7°C e fermentazione in barriques

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 13 / 13,5

Abbinamento consigliato: antipasti saporiti, minestre, formaggi piccanti e/o erborinati (gorgonzola, etc), pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 10-12° C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

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

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

Note: Per la produzione di questo vino si utilizzano uve di Grechetto di Todi (100%) ottenute esclusivamente dai vigneti del nostro comprensorio selezionati dallo staff enologico della Cantina. Al momento del conferimento in Cantina le uve vengono caricate nelle nostre presse le quali permettono una

pigiatura soffice in modo da ottenere solo il meglio del chicco d'uva. Per caratterizzare ulteriormente questo grande vino, viene travasato il limpido ottenuto nelle Barriques nuove (rovere francese media tostatura) e innescata la fermentazione alcolica che dura in media dai 20 ai 25 giorni con una temperatura costante di circa 14-15 °C. Il risultato finale è un prodotto strutturato (grazie al contributo del legno) ma allo stesso tempo fine ed elegante.