

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

GRECHETTO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica

100% Grechetto



Prodotto esclusivamente con il vitigno emblema dell'Umbria, il Grechetto esprime appieno la vera identità della nostra terra.

Un vino ricco di carattere e personalità, dovuti all'unicità delle sue uve e ai terreni calcareo argillosi in cui sono coltivate.

Compagno versatile del bere quotidiano, ben si adatta alle più diverse occasioni con eleganza e semplicità.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Intenso e deciso con note di gelsomino e di agrumi.

Sapore: Ampio, fresco e delicatamente sapido con finale mandorlato caratteristico dell'uva grechetto.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Periodo Vendemmia: Settembre.

Produzione: 75-80 quintali per ettaro.

Vinificazione: L'uva, accuratamente scelta in vigna per produrre questo vino monovitigno, prima della fermentazione alcolica è sottoposta ad una breve macerazione a freddo in pressa chiusa per consentire un'ottimale estrazione degli aromi varietali.

I mosti, dopo defecazione statica e regolazione della feccia fine, vengono vinificati in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche.

Affinamento: Il vino affina sulle fecce fini fino all'imbottigliamento (Marzo - Aprile).

Abbinamenti: Il grechetto è un ottimo vino da pasteggio grazie alla buona acidità e al tipico finale mandorlato che pulisce il palato. Ottimo in abbinamento con pesci elaborati, carni bianche e cacciagione.