



MONTEFALCO GRECHETTO MONTEFALCO GRECHETTO DOC

Varietà: 90% Grechetto, 10% Sauvignon

Prima annata prodotta: 2016

Tecniche di allevamento: Guyot con densità
d'impianto di 5.500 piante Ha.

Resa per ettaro 80-90 q

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno
3 mesi in bottiglia

Aroma: intensi sentori di frutta a polpa gialla si
combinano alle delicate note floreali

Gusto: secco, equilibrato con la bella freschezza tipica
della varietà

Abbinamenti: primi, risotti e insalate di legumi,
formaggi a pasta morbida, carni bianche.
Servire a 10 °C

Potenziale di affinamento: 3-5 anni

Formato L: 0,75