

ANIMA UMBRA

UMBRIA GRECHETTO IGT

Varietà: 85% Grechetto, 15% Trebbiano Spoletino

Prima annata prodotta: 2007

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato,
Guyot con densità d'impianto di 4.000-5.000 piante Ha.

Resa per ettaro 90 q

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

Aroma: sentori fruttati di pesca gialla,
fresia ed una leggera nota minerale

Gusto: secco e fresco con un
piacevole finale ammandorlato

Abbinamenti: servito fresco può essere gustato
da solo, perfetto con antipasti e primi a base
di pesce e carne bianca. Servire a 8 °C

Potenziale di affinamento: 3 anni

Formato L: 0,75

