



PERTICAIA
Montefalco

UMBRIA GRECHETTO IGT



UVAGGIO

GRECHETTO 100%

VENDEMMIA

RACCOLTA MANUALE NELLE ORE PIU' FRESCHE DELLA GIORNATA, A FINE SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTEGRE IN AMBIENTE CONTROLLATO.
CHIARIFICA STATICA A FREDDO E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE DEL MOSTO LIMPIDO IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA DI 15-16°C.

AFFINAMENTO

MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 6 MESI, CON PERMANENZA SULLE FECCE DI FERMENTAZIONE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO CARICO, CON TIPICI RIFLESSI DORATI

BOUQUET

PROFUMO DI PESCA GIALLA E ALBICOCCA CON NOTE FLOREALI DI BIANCOSPINO

GUSTO

PIENO, FRESCO, DI LUNGA CONSISTENZA

ABBINAMENTO

GRAZIE ALLA SUA FRESCHEZZA E' UN OTTIMO APERITIVO, MA SI ABBINA MOLTO BENE ANCHE CON ANTIPASTI DI MARE, ZUPPE DI LEGUMI E PIATTI DI PESCE MEDIAMENTE STRUTTURATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

3-5 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI

CL. 75

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

info@perticaia.it www.perticaia.it