



Vino dagli ottimi profumi e con personalità ,  
rappresenta la parte giovane e dinamica della nostra azienda

#### Scheda Tecnica

#### Umbria Grechetto I.G.T. MONTIONI

ZONA DI PRODUZIONE : territorio di Montefalco

UVAGGIO : Grechetto 100% (vitigno tipico del territorio di Montefalco)

ALTITUDINE: 450 m s.l.m.

PERIODO DI VENDEMMIA : primi di settembre

MATURAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO : 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

COLORE : Giallo paglierino tendente al dorato

OLFATTO : Note floreali , vaniglia e frutta sciroppata

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12 °

GRADAZIONE ALCOLICA : 12,5% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI : pesce , carni bianche od anche come semplice vino da aperitivo