

CÒLPETRONE



GRECHETTO UMBRIA IGT

Umbria Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Gualdo Cattaneo (PG)

UVE: Grechetto e Chardonnay

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve raccolte manualmente vengono pressate in maniera soffice ad una pressione massima di 0,2 bar; il mosto ottenuto, dopo una prima fase di decantazione statica a freddo, viene avviato alla fermentazione ad una temperatura compresa tra i 12° e i 15° C in serbatoi di acciaio inox. Finita la fermentazione alcolica, il vino permane in acciaio a contatto con le proprie fecce più fini per un periodo di circa 3 mesi subendo rimontaggi continui

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino intenso ha un bouquet molto floreale e intenso. Servito ad una temperatura fra i 10° e i 12° C, si sposa in maniera egregia ai piatti di pesce ma anche a carni bianche o formaggi di media stagionatura