

# 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. Finita la fermentazione alcolica, il vino affina 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