



Montefalco BIANCO D.O.C.G.

UVAGGIO	Trebbiano Spoletino 50%, Grechetto 30%, Chardonnay 20%
RESA PER ETTARO	80 q
VENDEMMIA	A seconda del vitigno in diversi periodi di Settembre
VINIFICAZIONE	Grechetto: in serbatoi di acciaio; Chardonnay: in botte di legno; Trebbiano Spoletino: in serbatoi di acciaio
ELEVAZIONE	In acciaio "sur lies" per 9 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 9 mesi
COLORE	Giallo paglierino con lievi riflessi dorati
PROFUMO	Fruttato soprattutto di pesca e albicocca, con note di frutta dolce e frutta secca, di fiori gialli
GUSTO	Corposo, croccante, molto persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,75 Lt.
ABBINAMENTI	Si accompagna ad antipasti vari, minestre insalata di farro, piatti di pesce in genere, anche di lago e fiume (soprattutto crostacei, grigliate, frittture, insalata di mare, primi piatti, zuppa di pesce), formaggi molli

Per completare la gamma dei vini Scacciadiavoli mancava un bianco di struttura, pieno e complesso, da abbinare a pasti più ricchi. Dall' assemblaggio di Trebbiano Spoletino, Grechetto e Chardonnay (in accordo col disciplinare della DOC) nasce il Montefalco Bianco Scacciadiavoli. Un vino croccante e gustoso, che punta sulla piacevolezza. Vino da bere giovane o affinato per qualche anno.