

Montefalco GRECHETTO D.O.C.



UVAGGIO	Grechetto 100%
RESA PER ETTARO	100 q
VENDEMMIA	Prima decade di Settembre
VINIFICAZIONE	In tanks di acciaio inox
ELEVAZIONE	In tanks di acciaio sur lies
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 3 mesi
COLORE	Giallo canarino con lievi riflessi verdi
PROFUMO	Fruttato floreale, con note di frutta dolce, di fiori bianchi e gialli, di macchia mediterranea
GUSTO	Morbido, con buona freschezza acida e retrogusto fruttato lungo e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,375 Lt. / 0,75 Lt.
ABBINAMENTI	Si accompagna ai primi piatti e ai secondi piatti a base di pesce



Il Montefalco Grechetto doc è un vino secco che presenta una gamma di aromi vivaci al naso come in bocca. Frutta dolce, fiori bianchi e gialli e una buona freschezza acida lo mantengono vivo e persistente. Vitigno bianco autoctono dell'Umbria, a Scacciadiavoli è vinificato in purezza. Accompagna le calde giornate estive servito alla giusta temperatura e si abbina tutto l'anno a primi piatti o secondi leggeri. Vino da bere giovane.