

# Adone

## Montefalco Doc Grechetto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**CODICE EAN**  
8059020150747

Selezione di uve Grechetto fermentate in barrique, originano un vino strutturato ed elegante dal colore giallo con riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutta a polpa gialla e vaniglia derivanti dal passaggio in legno. Al palato la mandorla amara del Grechetto è bilanciata dalle note burrose e dall'elevata mineralità. Completa la sua maturazione dopo circa un anno dalla vendemmia.

### TECNICA COLTURALE

I vigneti dei due cloni di Grechetto G5 e G109 sono allevati a guyot e presentano una densità di circa 4.500 viti ad ettaro. Il terreno è molto argilloso, la produzione è di 80 q.li/ha.

### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione in vigna, le uve vengono raccolte manualmente, portate in cantina e refrigerate a 5° per circa 24 ore. Successivamente vengono diraspate molto sofficemente per preservare l'integrità dell'acino ed inviate all'interno di un criomaceratore dove avviene una macerazione pellicolare che permette di trasferire i profumi primari dalla buccia alla polpa, per circa 16 ore in assenza di ossigeno. Segue una soffice pressatura per ottenere un mosto molto ricco che viene successivamente lasciato decantare per altre 24 ore a freddo per poi essere separato dalla feccia e fatto fermentare in piccoli fusti di rovere. Al termine della fermentazione alcolica, il vino rimane in barrique a contatto con le fecce fini dove inizialmente riceve dei battonage giornalieri e poi settimanali per altri sei mesi.

### AFFINAMENTO

Affina in bottiglia per almeno 12 mesi

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°

### ABBINAMENTI

Per la sua complessità è adatto ad antipasti umbri a base di formaggi stagionati, salumi e bruschette con patè di fegato o tartufo. Ottimo per ogni elaborazione di pesce, accompagna bene anche carni bianche.

### BICCHIERE

Renano



Five Star Wines	Medaglia di Bronzo
2018: Montefalco Grechetto	2018: Montefalco Grechetto
2016	2017

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - [amministrazione@benedetti&grigi.it](mailto:amministrazione@benedetti&grigi.it)