

EROS

Montefalco DOC Grechetto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La nostra massima espressione di Grechetto. Strutturato ed elegante dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet delicato ricorda la frutta bianca e i fiori di campo. Fresco e brioso ha un finale morbido dove la mandorla, caratteristica di questo vitigno, viene ben equilibrata.

TECNICA COLTURALE

Allevati a 400 mt. Su terreno argilloso, i due cloni di grechetto G5 e G109 sono impiantati con una densità di 4.000 piante ad ettaro e sono allevati a Guyot. La loro produzione è di circa 80 q.li ad ettaro.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano alle prime ore dell'alba viene portata in cantina e refrigerata per 24 ore in cella frigorifera. La diraspatura è molto delicata per mantenere il più possibile integro l'acino. Successivamente il diraspato viene criomacerato per 16 ore a bassa temperatura prima di essere pressato in maniera molto soffice. Il mosto così ottenuto fermenta in botti di acciaio a bassa temperatura per conservare gli aromi e, dopo la fermentazione, matura in botti di acciaio a contatto con le sue fecce fini fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 2 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-13°

ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivo, accompagna bene antipasti a base di formaggi di media stagionatura e salumi o torte rustiche. Si abbina anche a primi piatti elaborati e secondi piatti a base di pesce o carni bianche.

BICCHIERE

Renano



Veronelli
2020 -
Montefalco
Grechetto
DOC 2018



CODICE EAN
8059020150099



BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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