

# Umbria IGT Grechetto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---

La nostra reinterpretazione in chiave moderna di un antico vitigno autoctono. Il colore è giallo paglierino, al naso si distinguono profumi di fiori di agrumi, ginestra e mandorla. Il gusto è fresco e diretto, con leggero retrogusto di mandorla amara caratteristico della varietà.

## TECNICA COLTURALE

Vigneti di Grechetto dei cloni G5 e G109, allevati a guyot con densità di 3500 piante ad ettaro per una produzione di circa 100 q.li.

## VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano al mattino presto, freddate in cella per 24 ore e criomacerate. Dopo la pressatura soffice, fermenta a basse temperature su botti di acciaio.

## AFFINAMENTO

In bottiglia per due mesi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°

## ABBINAMENTI

La sua corposità lo rende un vino molto versatile, perfetto per salumi e formaggi di media stagionatura. Ottimo con tutte le paste anche elaborate, può essere bevuto con qualsiasi elaborazione di pesce tipo baccalà o triglie in umido.

## BICCHIERE

Renano



---

**BENEDETTI & GRIGI**

MONTEFALCO

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