



ASSISI GRECHETTO DOP

DENOMINAZIONE: ASSISI GRECHETTO DOP

PROVENIENZA: DOC/DOP ASSISI

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CARICO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5

VITIGNI PRINCIPALI: GRECHETTO 100%

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo per circa 4 ore
Fermentazione alcolica: in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento: in bottiglia per alcuni mesi

PROFUMO: profumi delicati di gelsomino, pesca bianca e mela Golden.

SAPORE: Caldo e morbido in bocca, con note minerali, termina con una lieve nota minerale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

pane salato e pizze,
verdure a foglia verde, antipasti, pasta o lasagne con salse verdi,
filetto di pesce di mare al forno o frutti di mare misti, primi piatti di verdure; Verdure gratinate e/o carni bianche ai ferri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ALLERGENI: solfiti

NOTA: