



# GRECHETTO DI TODI DOC

**DENOMINAZIONE:** Todi DOC

**PROVENIENZA:** Todi - Italia

**COLORE:** Giallo paglierino

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5%

**VITIGNI PRINCIPALI:** Grechetto di Todi 100%

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata 15-16° C.

**PROFUMO:** bouquet molto intenso di frutta.

**SAPORE:** sapido e chiude con un gradevole finale leggermente ammandorlato.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** antipasti, minestre, carni bianche, pesce e crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

**ALLERGENI:** -----

**NOTA:** Grechetto di Todi riconosciuto come uno dei vitigni Umbri più antichi, citato da Plinio il Vecchio "peculiaris est Tudernis" nella "Storia Naturale".