



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".