



MONTEFALCO GRECHETTO DOC ANTONELLI

DENOMINAZIONE:

Montefalco doc

PROVENIENZA:

Montefalco

COLORE:

Giallo paglierino carico.

GRADAZIONE ALCOLICA:

14%

VITIGNI PRINCIPALI:

grechetto 100%

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in vasche di acciaio. Maturazione in vasca con lunga permanenza sui lieviti.

PROFUMO:

Si apre all'olfatto con eleganza: fresco, fruttato e floreale con note di agrumi, pesca, mandorlo e biancospino.

SAPORE: Al gusto è di buona struttura e di gradevole freschezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Accompagna antipasti di mare, salumi, formaggi freschi e primi piatti. Ottimo con minestre di legumi e cereali, torte rustiche e secondi piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12°C

ALLERGENI: solfiti