



Descrizione prodotto:

MONTEFALCO GRECHETTO DOC

DENOMINAZIONE:

Montefalco Grechetto Doc 2019

PROVENIENZA:

UMBRIA - ITALIA

COLORE:

giallo paglierino carico

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5%

VITIGNI PRINCIPALI:

grechetto

VINIFICAZIONE:

Fermenta e sosta in acciaio, affinamento "sur lies" per quattro mesi.

PROFUMO:

Vino elegante all'olfatto, segnato da una delicata mineralità che individua note di pesca, mandorla e fieno.

SAPORE:

Sapido, di buona struttura, vivace acidità ed intensi ritorni fruttati. Di equilibrata morbidezza, pronto in gioventù, riserva sorprese interessanti anche a distanza di anni.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vasto l'abbinamento: da zuppe e minestre di legumi e cereali, salumi nobili, formaggi freschi ed a pasta filata, carni bianche. Interessante con primi piatti, grigliate di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ALLERGENI:

NO

NOTA: