



GRECHETTO UMBRIA IGT IL POMETO LUNGAROTTI

DENOMINAZIONE: UMBRIA IGT GRECHETTO

PROVENIENZA: TORGIANO

COLORE: giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

VITIGNI PRINCIPALI: grechetto

VINIFICAZIONE: prodotto esclusivamente da mosto fiore, dopo breve criomacerazione è vinificato a freddo in acciaio e mantenuto su fecce fini a basse temperature sino all'imbottigliamento.

PROFUMO: di buona intensità aromatica, delicatamente floreale (gelsomino, rosa e anice) ricorda la frutta esotica, ananas e agrumi; molto espressivo.

SAPORE: secco, bella struttura, caldo, è fruttato e leggermente amarognolo nel retrogusto (nota tipica della varietà); gradevole ritorno fruttato nel finale e vena acidula equilibrata con chiusura lievemente amarognola.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti di pesce o carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°