



# UMBRIA GRECHETTO IGT ROCCAFORE

**DENOMINAZIONE:** Umbria Grechetto Igt

**PROVENIENZA:** Umbria – Todi

**COLORE:** Bianco

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5%

**VITIGNI PRINCIPALI:** Grechetto

**VINIFICAZIONE:** Pressatura meccanica, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi.

**PROFUMO:** Bouquet di fiori bianchi, piacevoli note di pompelmo rosa e mela verde

**SAPORE:** Secco, con una piacevolissima freschezza e supportato da una buona mineralità e persistenza gustativa

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Aperitivo, primi piatti con verdure, carne bianca e pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°

**ALLERGENI:** solfiti

**NOTA:** Fresco e profumato come un fiore