

# UmbrialGTGrechetto

## IGT

**DENOMINAZIONE:** Umbria I.G.T.

**Varietà:** Grechetto.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Foligno, Bevagna, Montefalco.

**VITIGNI:** Grechetto 100%.

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** In vasche di cemento.

**CARATTERISTICHE:** Giallo paglierino, profumi fini e fruttati, palato di buona materia, rotondità e freschezza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C.

**ABBINAMENTI:** Ideale come aperitivo per antipasti o piatti di pesce.



FIDELI è la nostra nuova linea di vini dedicata esclusivamente al canale Ho.Re.Ca.

Nasce da un gruppo selezionato di soci che hanno aderito ad un progetto basato su **standard qualitativi elevati**, condividendo pratiche agronomiche, controllo delle rese e parametri di maturazione ben definiti.

Questo approccio ci permette di ottenere uve più omogenee e di produrre vini con un profilo chiaro e riconoscibile, vendemmia dopo vendemmia.

Ed è proprio questo il cuore di FIDELI:

**non solo qualità alta, ma qualità costante.**

La linea è pensata per la ristorazione: vini puliti, equilibrati e versatili, facili da inserire in carta e da raccontare al cliente finale.

Distribuita esclusivamente nel canale Ho.Re.Ca., FIDELI garantisce maggiore distintività e valore per il ristoratore.

In sintesi, è un progetto che **unisce filiera, controllo e visione commerciale.**

**Unisciti a noi**



CANTINA  
Terre de Trinci



# F I D E L I

Federico II chiamava **"Fideli"** coloro che **condividevano la sua visione.**

Con i nostri vignaioli, questa fedeltà diventa **vino.**



# MontefalcoSagrantino

DOCG



## DENOMINAZIONE:

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montefalco, Bevagna.

**VITIGNI:** Sagrantino 100%.

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni.

**AFFINAMENTO:** Minimo 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Rosso rubino intenso al colore, naso ricco e persistente, giocato su piccoli frutti di bosco e leggera spezia. Pieno e robusto anche al palato, si dispiega profondo e vellutato.

**INVECCHIAMENTO:** Almeno 10 - 15 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C.

**ABBINAMENTI:** Carni nobili, selvaggina, formaggi stagionati e piatti al tartufo nero.



# MontefalcoRosso

DOC



**DENOMINAZIONE:** Montefalco D.O.C.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montefalco.

**VITIGNI:** Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%.

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione e macerazione sulle bucce a temperatura controllata fino a 15 giorni.

**AFFINAMENTO:** In vasche di cemento e affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Rosso rubino con riflessi violacei, sentori di frutti rossi maturi e lievi cenni di erbe officinali, bocca di media struttura e buona bevibilità.

**INVECCHIAMENTO:** Almeno 5 - 7 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C.

**ABBINAMENTI:** Primi piatti elaborati, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura.



# ColliMartaniGrechetto

DOC



**DENOMINAZIONE:** Colli Martani D.O.C.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Bevagna.

**VITIGNI:** Grechetto 100%.

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione a temperatura controllata, con breve macerazione prefermentativa.

**AFFINAMENTO:** In vasche di cemento e 2 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Giallo paglierino, profumi fini e fruttati, palato di buona materia, rotondità e freschezza.

**INVECCHIAMENTO:** Circa 2 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 °C.

**ABBINAMENTI:** Ideale come aperitivo per antipasti o piatti di pesce.



# MontefalcoRossoRiserva

DOC



## DENOMINAZIONE:

Montefalco D.O.C. Riserva.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montefalco.

**VITIGNI:** Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%.

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni.

**AFFINAMENTO:** Minimo 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Colore rosso rubino ricco di personalità, profumi ampi e di buona intensità accompagnati da note di frutti rossi.

**INVECCHIAMENTO:** Almeno 5 - 7 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C.

**ABBINAMENTI:** Primi piatti elaborati, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura.



# UmbrialGT Sangiovese

IGT

**DENOMINAZIONE:** Umbria I.G.T.

**TIPOLOGIA:** Rosso.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montefalco, Bevagna

**VITIGNI:** Sangiovese.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni, a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** In vasche di cemento e 2 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Rosso rubino con riflessi violacei sentori di frutta matura, di facile beva.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C.

**ABBINAMENTI:** Antipasti elaborati, primi piatti, carni alla griglia, formaggi.



# UmbrialGT Trebbiano "Divino"

IGT

**DENOMINAZIONE:** Umbria I.G.T.

**TIPOLOGIA:** Bianco.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Spoleto.

**VITIGNI:** Trebbiano Spoletino.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione prefermentativa, fermentazione a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** Affinamento sur lie 4 mesi

**CARATTERISTICHE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori di fiori bianchi al naso, aromi di pesca nettarina, profumi fini e fruttati, ottima freschezza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C.

**ABBINAMENTI:** Ideale come aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce.

