



GRECHETTO DELL'UMBRIA

DENOMINAZIONE

I.G.T.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1992

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO

120.000

ZONA DI PRODUZIONE

Foligno Bevagna Montefalco

VITIGNI

Grechetto

PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPO

2,5 kg

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio e in bottiglia per 2 mesi

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino, profumi fini e fruttati, palato di buona materia, rotondità e freschezza

INVECCHIAMENTO

Circa 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 C°

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, in compagnia di antipasti o della cucina di pesce



CANTINA "TERRE DE' TRINCI"

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG) tel +39.0742.320165/320243 r.a. fax +39.0742.20386

www.terredetrinci.com - cantina@terredetrinci.com