

Grechetto dell'Umbria I.G.T.



IL VINO: Il Grechetto è il vitigno autoctono a bacca bianca più caratteristico dell'Umbria. In questa terra assume profumi e gusto inconfondibili dando vita a vini bianchi di grande personalità e piacevolezza godibili per vari anni dalla vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE:
*Foligno, Spello, Montefalco,
Bevagna, Cannara*

VITIGNI: *Grechetto*

**TECNICA DI VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO:**
*Termovinificazione
in acciaio*

DURATA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
Circa 3 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:
1 anno

THE WINE: Grechetto is Umbria's most typical local white grape variety. In this area it expresses unmistakable aromas and flavours in white wines that are rich in character and highly enjoyable for a number of years after the vintage.

PRODUCTION AREA:
*Foligno, Spello, Montefalco,
Bevagna, Cannara*

GRAPES: *Grechetto*

**VINIFICATION AND AGEING
TECHNIQUES:**
*Temperature-controlled in stainless
steel vats*

BOTTLE AGEING:
About 3 months

AGEING POTENTIAL:
1 year