

Grechetto



Uvaggio: 100% Grechetto

Tipologia: Bianco

Formato: 750 ml

Provenienza: Lazio

Grado alcolico: 13,5% Vol

Vinificazione: Criomacerazione breve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 6 mesi a temperatura controllata

Terreno: Di origine vulcanica

Temp. di servizio: 10-12°

Certificazione: Biologica

Abbinamento: antipasti di terra e mare abbastanza strutturati, risotto ai funghi o agli asparagi selvatici, zuppe di verdure, zuppe di pesce e carni bianche.

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo intenso, complesso e fine. Al naso si percepisce la frutta gialla come l'ananas e la pesca gialla, oltre ai fiori di camomilla. Dal sapore caldo, morbido, sentori di agrumi, di pesca noce, oltre alle erbe balsamiche anche alcune note di miele di acacia. Il finale è lungo con un retrogusto leggermente amarognolo. Nel complesso è abbastanza equilibrato e abbastanza persistente.