



Umbria Grechetto I.G.T



Uve di base 100% Grechetto

Bottiglie prodotte 5000 (750 ml)

Resa per ettaro 60hl/ha

Vinificazione Le uve intere vengono pressate in modo soffice, per estrarre solo il mosto fiore; la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino con fermentazione di circa 10 -15 giorni.

Maturazione Acciaio inox 7 mesi

Affinamento in bottiglia 1/2 mesi

Caratteristiche organolettiche All'olfatto si presenta delicato con note floreali.

Al gusto morbido, armonico e gradevolmente fruttato

Abbinamenti e temperatura di servizio Servito a 10-12 gradi accompagna antipasti mediterranei ma anche primi piatti leggeri e a base di pesce.

Ruggeri G. Soc. Agricola S.S.
Loc. Belvedere
06036 Montefalco (PG)
ITALY
Tel & Fax +39 0742 379679

www.tenutacolfalco.it

info@tenutacolfalco.it