



PUCCIARELLA

1717

Grechetto



Denominazione: Grechetto Umbria IGT

Zona di produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: grechetto

Altitudine ed esposizione: 300 m s.l.m., esposizione sud e semi pianeggiante

Densità: 5000 ceppi/ha

Tipo di terreno: caratterizzato da sedimenti di mare profondo grossolani o fini quali ghiaia, sabbia e argilla

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: fermentazione a 14°-15°C in serbatoi di cemento. Affinamento sulle fecce fini fino al marzo successivo per donare al vino maggior struttura e rotondità

Note sensoriali: colore giallo paglierino carico. Al naso emergono sentori di frutta a polpa gialla, agrumi, e fiori bianchi. In bocca è secco, equilibrato, con una struttura corposa. La chiusura è lunga e piacevolmente amarognola, tipica del vitigno

Temperatura di servizio: 12°C

Grado alcol: 12,5% vol

Formato: 0,75 l