



Dionigi

GRECHETTO

I.G.T. UMBRIA

Grechetto in purezza, questo vino rappresenta l'Umbria nella sua vera essenza, di buona struttura e dal profumo decisamente varietale, adatto per essere bevuto quotidianamente a tutto pasto, va servito a 10/12°C.

100% Grechetto grape, it represents Umbria's true essence. With good structure and varietal scent. Suitable for every day consumption with all dishes. Serve it at 10/12°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Grechetto I.G.T. Umbria

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

100% Grechetto

Esposizione vigneto

Nord

Età dei vigneti

10/15 anni

Altitudine

260 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot

Numero ceppi per ettaro

5.500

Caratteristiche terreno

Calcareao Argilloso

Produzione per ettaro

80 q. li

Vinificazione

In bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15 ° C

Maturazione

6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

2 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 4.000

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, al naso risulta delicato e floreale, in bocca vellutato e armonico

Abbinamenti

Antipasti, primi piatti e piatti classici di pesce

Temperatura di servizio

12/14° C

Appellation

Grechetto I.G.T. Umbria

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Grechetto

Aspect

North-facing

Age of vineyard

10/15 years

Altitude

260m a.s.l.

Training system

Guyot

Vines per hectare

5,500

Soil type

Limestone, clay

Production per hectare

8 tons

Vinification

White wine, controlled fermentation in stainless steel at 15° C

Ageing

6 months in stainless steel

Bottle ageing**Minimum 2 months**

Straw-yellow colour with a delicate and floral aroma. Velvety smooth and harmonious on the palate

Food Pairing

A fine accompaniment for starters, first courses and fish

Serving Temperature

12/14° C