



Dionigi

COLLE SORRAGANI

GRECHETTO D.O.C. COLLI MARTANI

Grechetto in purezza che dopo la fermentazione fa un passaggio in tonneau da 500 litri per circa 6 mesi, particolari tonneau sui quali viene usato solo del vapore per la modellazione del legno, così al vino viene trasferito solo il sapore del legno e non della tostatura a fuoco tipica dei legni usati per i rossi. Vino robusto e strutturato dal tipico profumo di vaniglia e dal colore dorato dato dal legno, perfetto per aperitivi, formaggi stagionati e primi piatti al tartufo. Va servito a 12/14°C.

Pure Grechetto transferred into 500 liters tonneau for about 6 months after fermentation. The wood of these tonneau is modeled with steam only in order to give to the wine a wood flavor instead of roasted wood flavor as it happens with red wines. It is a robust and structured wine with a typical vanilla scent and golden color given by wood. Perfect as an aperitif, with seasoned cheese and pasta dishes with truffle. Serve at 12/14°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Grechetto Colli Martani D.O.C.

Nome del Vino

Colle Sorragani

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

60 q. li

Vinificazione

Criomacerazione per 24/36 ore sulle bucce a 0/2 ° C, poi pigiatura e fermentazione lenta a temperatura controllata di 15 ° C. per circa 20 giorni

Maturazione

6 mesi in toneaux

Affinamento in bottiglia

Minimo 6 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 1.500

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, al naso risulta fruttato e delicatamente floreale con note di vaniglia, al palato è leggermente abboccato e con un accenno di tostatura nel finale, lasciando in bocca un retrogusto leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara

Abbinamenti

Si accosta molto bene con primi piatti al tartufo, asparagi, pesce e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

12/14° C

Appellation

Grechetto Colli Martani D.O.C.

Name of wine

Colle Sorragani

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

6 tons

Vinification

Cryomaceration for 24/36 hours on the skins at 0/2°C, then pressing and very slow temperature controlled fermentation at 15° C for about 20 days

Ageing

6 months in toneaux

Bottle ageing

Minimum 6 months

Bottles produced

Approximately 1,500

Tasting notes

This straw-yellow wine has a fruity and delicately floral aroma with notes of vanilla. Slightly sweet and velvety on the palate with a mildly bitter finish, reminiscent of bitter almonds.

Food Pairing

Excellent with first courses containing truffles, asparagus, fish and mature cheeses

Serving Temperature

12/14° C