



*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 varietalscent. 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