

NAPOLINI
MONTEFALCO



Vigna di Clara

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Area geografica: Montefalco
Uvaggio: 100% Grechetto
Raccolta: a mano, prime due settimane di settembre
Bottiglie: 15.000
Allevamento: cordone speronato
Altitudine: 300 mt s.l.m.
Tipologia terreno: calcareo
Esposizione vigneto: sud est
Densità di impianto: 3.300 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 70 quintali
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata 18°/20°c

Affinamento: in bottiglia per 5 mesi
Colore: giallo paglierino intenso
Aroma: fresco e fruttato con profumo di pesca, mandorlo e biancospino.
Gusto: secco e caldo, di corpo e buona persistenza, vellutato, lascia un retrogusto di mandorla.
Servizio: 10°c come aperitivo, 15°c per il pasto
Formato: ml 750
Abbinamento gastronomico: ottimo aperitivo, accompagna soprattutto piatti di pesce e carni bianche, bene si sposa anche con elaborazioni di verdure o formaggi molli di media stagionatura.



Azienda Agraria Napolini
di Scattini Tiziana
Loc. Gallo di Montefalco (PG) - Italy
Tel +39 0742 379362 Fax +39 0742 371119
info@napolini.it - www.napolini.it