

MONTEFALCO GRECHETTO DOC



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —

Interamente prodotto con uva Grechetto, questo vino ha un colore giallo paglierino. Particolarmente fine al naso con un bouquet che si sviluppa tra sentori di fiori di sambuco, ginestra, frutta a polpa gialla: pesca, mango; con un finale di erbe aromatiche che ricordano il timo, la salvia. Ottima la sua alternanza tra sapidità e freschezza.

VITIGNI:	100% Grechetto
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO:	Argilloso, sabbioso
ALTITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud – Sud Ovest
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	80 q/ha
VENDEMMIA:	La seconda metà settembre
VINIFICAZIONE:	In vasche d'acciaio. Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni.
AFFINAMENTO:	In bottiglie per 2 mesi
POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:	2 – 4 anni
COLORE:	Giallo paglierino
PROFUMO:	Il bouquet si sviluppa tra sentori di fiori di sambuco, ginestra, frutta a polpa gialla: pesca, mango; con un finale di erbe aromatiche che ricordano il timo, la salvia.
SAPORE:	Ottima la sua alternanza tra sapidità e freschezza, pieno e persistente
ALCOOL:	13,5 % gradi volume
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 10-12 °C
ABBINAMENTI:	Bevuto come aperitivo può accompagnare i formaggi. Particolarmente adatto su tartare o carpacci di carne e abbinamenti con il tartufo, sia bianco che estivo; oppure da abbinare su primi piatti e secondi di carne mediamente strutturati. Da proporre anche in abbinamento a crostacei.

Entirely made from Grechetto grape, this wine has a straw yellow colour thanks to the short time that the grape skin is left in the must. Its scent is reminiscent of sambuco flowers, elderflower, broom, peach and mango. It also has an olfactory note of aromatic herbs, namely thyme and sage. It has a pleasant dry, fresh taste and is full in flavour.

VINE VARIETY:	100% Grechetto
AREA OF PRODUCTION:	Montefalco
SOIL COMPOSITION:	Clay and sand
ALTITUDE:	300 mt a.s.l.
ORIENTATION:	South-South-West
LAYOUT:	3.000 vines per hectare
PRUNING:	Spur-pruned cordon
YIELD PER HECTARE:	80 q/ha
HARVEST:	Second half of September
VINIFICATION:	Steel barrels, fermentation at constant temperature for 15/20 days
AGING:	In bottles for 2 months
AGING THRESHOLD:	2-4 years
COLOR:	Straw yellow color
OLFACTORY NOTE:	Scents are intense with a bouquet of elderflower, broom, and yellow fruits like peach and mango. Finish of aromatic herbs reminiscent of thyme and sage.
FLAVOR:	Excellent its alternation between flavor and freshness that make up for a good persistence and fullness
ALCOHOL CONTENT:	13,5%
DRINKING TEMPERATURE:	10-12 °C
MATCHING DISHES:	Ideal as an aperitif with cheese. Particularly suitable on tartare or meat carpaccio and combinations with truffles, both white and black, or to be combined with first courses and second courses with meat. Also ideal with shellfish

