



<b>DENOMINAZIONE:</b>	Grechetto IGT Umbria
<b>GRADO ALCOLICO:</b>	14,5%
<b>UVE:</b>	Grechetto 100%
<b>DENSITÀ:</b>	3.300 piante/ha
<b>ALTITUDINE:</b>	200 metri slm
<b>N. DI BOTTIGLIE:</b>	6000
<b>VENDEMMIA:</b>	Inizio di Settembre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Fermentazione a temperatura controllata a 15-20 °C
<b>AFFINAMENTO:</b>	In acciaio
<b>SERVIZIO:</b>	12/14 °C
<b>ABBINAMENTI:</b>	Taleggio, carni bianche, zuppe di legumi e cereali
<b>DEGUSTAZIONE:</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso sentori primari di pesca, agrumi, pompelmo e bergamotto. Al palato, delicato con aromi di frutti a polpa bianca, pesca e - sentore tipico del vitigno - mandorla. Acidità media, corpo medio. Finale lungo
<b>INVECCHIAMENTO:</b>	Pronto per essere gustato. Conservato in ambienti idonei, mantiene la sua massima espressione per almeno due anni

**Il Grechetto** è una varietà dell'Italia centrale, strettamente associata all'Umbria (Jancis Robinson). Esistono due cloni della stessa varietà: G5 - caratteristico della zona geografica di Todi e G109 - caratteristico dell'area geografica di Orvieto. Il Grechetto Violati, IGT Umbria, è un blend dei due cloni.