

# MONTEFALCO DOC GRECHETTO

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	Terreno argilloso, sabbioso
ALTITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud – Sud Ovest
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	80 q/ha
VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE:	In vasche di acciaio. Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 4 mesi
POSSIBILITÀ 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
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 10 - 12 °C
ABBINAMENTI:	Bevuto come aperitivo può accompagnare i formaggi. Particolarmente adatto su tartare e carpacci di carne ed 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.



CANTINA  
LA VENERANDA  
— 1568 —



La Veneranda Società Agricola S.S.  
Località Momtepenningo, snc  
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA  
Tel. +39 0742 951630  
[www.laveneranda.com](http://www.laveneranda.com)