



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

MONTEFALCO GRECHETTO MONTEFALCO GRECHETTO DOC

Nella zona di Montefalco la coltivazione della vite ha origini molto antiche. Una delle varietà che meglio rappresenta il territorio è il Grechetto che proprio nelle colline montefalchesi trova un habitat ideale per esprimere al meglio le sue potenzialità. Il Montefalco Grechetto DOC è un'etichetta per ogni occasione, che racconta anch'essa il lavoro di ricerca e innovazione portato avanti negli anni nell'ottica della qualità e della sostenibilità.

Classificazione: D.O.C.

Prima Annata di Produzione: 2016

Uve: 90% Grechetto, 10% Sauvignon

Sistema di allevamento: Guyot con densità d'impianto di 5.500 piante Ha.

Resa per ettaro: 80/90q

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Affinamento: Acciaio: 3 mesi; bottiglia: 3 mesi

N° di bottiglie prodotte: 40.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino

Aroma: Intensi sentori di frutta a polpa gialla si combinano alle delicate note floreali

Gusto: Secco, equilibrato, con la bella freschezza tipica della varietà

Abbinamenti: Primi, risotti, insalate e legumi, formaggi a pasta morbida, carni bianche

Potenziale di affinamento: 3-5 anni

Note: Temperatura di servizio 10 °C

Formato L: 0,75

