



CLARIGNANO

Montefalco Grechetto DOC

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	3000 bottiglie da 750 ml
ANNATA	2022
UVE	Grechetto 85%; Viognier 15%
VENDEMMIA	settembre, raccolta a mano
VINIFICAZIONE	pressatura soffice, chiarifica statica a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
MATURAZIONE	sulle fecce in vasca di acciaio per 4 mesi
AFFINAMENTO	in bottiglia per 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Al naso si rivela intenso e fruttato, con pesca e frutta tropicale in evidenza. In bocca è fresco, sapido e morbido, molto equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

Accompagna antipasti di terra e di mare. Si può servire con primi di pesce o con zuppe di legumi e cereali. Ideale l'abbinamento con secondi leggeri a base di pesce.

PERCENTUALE ALCOL 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

CONTIENE SOLFITI

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

