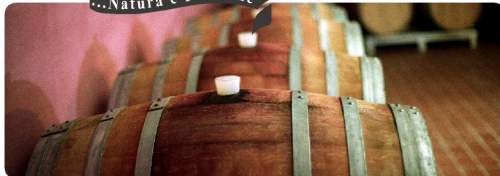


Assisi Grechetto



...Natura e Passione



Assisi Grechetto

Brillante, paglierino, esprime piacevoli sensazioni di pesca, melone e ginestra. Equilibrato e di buona struttura; la sua freschezza e la gradevole sapidità conferiscono snellezza e piacevolezza di bevanda.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo, è perfetto in abbinamento a preparazioni di pesce nobile e a carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

SCHEDA TECNICA

Classificazione: ITALIA - UMBRIA - ASSISI DOC

Tipologia: BIANCO-SECCO-FERMO

Clima: semi-collinare con buone escursioni termiche giorno/notte

Terreno: medio impasto e sciolto con argille profonde

Vitigni: 90% GRECHETTO, 10% TREBBIANO

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2000

Resa per HA: 60 q.li

Periodo di raccolta: prima quindicina di settembre

Tecnica di vinificazione: controllata di 15-16°C per 15 gg.

Affinamento: Acciaio per 5 mesi.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5.4 x mille

Estratto secco: 19 gr/lt

ENOLOGO: Maurilio CHIOCCIA

Bianconi Susanna Azienda Agricola
Voc. Ceccomatto - 06081 Tordandrea di Assisi (PG)
Tel. +39 075 804 45 80 - Fax +39 075 804 47 09
E-mail: s.bianconi@vallediassisi.com

www.vallediassisi.com