

Artemide

Montefalco DOC Bianco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



CODICE EAN
8059020150693

Nasce nel 2020 il nostro Montefalco DOC Bianco, è ottenuto per il 50% da uve Trebbiano Spoletino e per il restante 50 da varietà autoctone come Grechetto e Procanico. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini tipici del Trebbiano Spoletino, ha spiccato carattere e personalità. Gli aromi fruttati di pesca e albicocca si combinano con i floreali di fiori gialli e gelsomino. Al palato è corposo e persistente con una buona acidità, finale elegantemente mandorlato. Vino accattivante e complesso, può essere apprezzato giovane ma anche capace di evolvere positivamente in bottiglia per anni.

TECNICA COLTURALE

Terreno argilloso caratteristico della tenuta, le viti sono impiantate con un sesto di impianto di 3x1 cioè 3333 ceppi ad ettaro, questa scelta permette ai trebbiani, notoriamente varietà esuberanti, di non soffrire troppo la competizione tra piante e allo stesso tempo di avere un ottimo irraggiamento dei grappoli.

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve è scalare seguendo i gradi di maturazione delle diverse cultivar, si comincia con il Grechetto a Settembre e si finisce con il Trebbiano Spoletino a fine Ottobre. Le uve raccolte a mano in cassette da 15 kg vengono portate in cantina e raffreddate per 24 ore a 5 gradi, segue poi la diraspatura eseguita molto delicatamente per mantenere l'acino più integro possibile, il diraspato viene così criomacerato per altre 20 ore prima di essere pressato molto delicatamente, al termine il mosto così ottenuto viene fatto fermentare a bassa temperatura in botti di acciaio. Finisce la sua maturazione in botti di cemento prima di andare in bottiglia.

AFFINAMENTO

In acciaio per circa 3 mesi, in cemento per altri 2 mesi con le sue fecce fini, matura in bottiglia per almeno due mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 13°

ABBINAMENTI

Un vino molto versatile, ottimo come aperitivo ma ben si sposa con formaggi, pesce e carni bianche

BICCHIERE

Renano



BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it