

# Macerato 73 Umbria IGT Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---



**CODICE EAN**  
8059020151096

Da uve di Trebbiano Spoletino fermentate naturalmente e lasciate macerare per almeno 15 giorni, si ottiene questo vino dal colore ambrato. Al naso si avvertono sentori di frutta secca con note di miele di acacia, in bocca è setoso ed avvolgente, ottimo l'equilibrio tra la parte acida e la struttura stessa del vino.

## TECNICA COLTURALE

Coltivato a Guyot con una densità di 4000 piante ad ettaro, la pianta è per natura molto generosa quindi con opportuni diradamenti riduciamo la produzione a circa 100 qli ad ettaro. La vendemmia è molto tardiva si arriva a fine Ottobre.

## VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono freddate per una notte in cella frigorifera a 5°C. Al mattino seguente, dopo una delicata diraspatura, il diraspato viene inviato in botte di cemento [la numero 73]. Viene lasciato fermentare naturalmente con i lieviti indigeni controllando solo la temperatura. In questa fase detta macerazione, l'alcol che man mano si forma estrae dalle bucce una miriade di sostanze aromatiche, dopo circa 15 giorni il diraspato viene pressato in maniera molto soffice e il vino così ottenuto torna nella vasca di cemento che gli fornisce una lieve micro-ossigenazione.

## AFFINAMENTO

Almeno 6-8 mesi in bottiglia.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-14° C

## ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivo, si abbina bene con formaggi stagionati, antipasti a base di salumi, primi piatti con erbe aromatiche.



---

**BENEDETTI & GRIGI**

MONTEFALCO

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