

# Montefalco Grechetto DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La nostra massima espressione di Grechetto. Strutturato ed elegante dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet delicato ricorda la frutta bianca e i fiori di campo. Fresco e brioso ha un finale morbido dove la mandorla, caratteristica di questo vitigno, viene ben equilibrata.

## TECNICA COLTURALE

Allevati a 400 mt. Su terreno argilloso, i due cloni di grechetto G5 e G109 sono impiantati con una densità di 4.000 piante ad ettaro e sono allevati a Guyot. La loro produzione è di circa 80 q.li ad ettaro.

## VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano alle prime ore dell'alba viene portata in cantina e refrigerata per 24 ore in cella frigorifera. La diraspatura è molto delicata per mantenere il più possibile integro l'acino. Successivamente il diraspato viene criomacerato per 16 ore a bassa temperatura prima di essere pressato in maniera molto soffice. Il mosto così ottenuto fermenta in botti di acciaio a bassa temperatura per conservare gli aromi e, dopo la fermentazione, matura in botti di acciaio a contatto con le sue fecce fini fino all'imbottigliamento.

## AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 2 mesi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-13°

## ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivo, accompagna bene antipasti a base di formaggi di media stagionatura e salumi o torte rustiche. Si abbinano anche a primi piatti elaborati e secondi piatti a base di pesce o carni bianche.

## BICCHIERE

Bordolese classico



Veronelli  
2020 -  
Montefalco  
Grechetto  
DOC 2018



**CODICE EAN**  
8059020150099



## PALLETTIZZAZIONE PRODOTTO

N. Pezzi per cartone: 6  
N. Cartoni per piano: 25  
N. Piano per pallett: 4  
N. Cartoni per pallett: 100  
Altezza pallett (cm): 140  
Peso pallett (kg): 725

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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