

# Falco Pecchiaiolo - Montefalco Grechetto DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Il vino ideale per ogni occasione, dal colore giallo paglierino con riflessi giallognoli, al naso è vinoso ma fruttato con profumi delicati di fiori di agrumi. Morbido ma di buona struttura ha una delicata vena acidula e un retrogusto di mandorla.

## TECNICA COLTURALE

I vigneti di grechetto si trovano a circa 300 metri, hanno una densità di 3000 piante ad ettaro, sono allevati a guyot e producono mediamente 100 q.li ad ettaro.

## VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono freddate in cella frigorifera a 5° per una notte, delicatamente diraspate e criomacerate per 24 ore. In seguito vengono pressate sofficemente, il tutto in assenza di ossigeno. Il mosto fermenta in botti di acciaio a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno tre mesi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-13°

## ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivo, ben si accompagna ad antipasti a base di salumi e formaggi, zuppe di verdure, primi e secondi a base di pesce, risotti allo zafferano e carni bianche.

## BICCHIERE

Bordolese classico

## 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 pallet (kg): 725



BereBene  
2019:  
Montefalco  
Grechetto  
Doc 2017



**CODICE EAN**  
8059020150655

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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