

# Miracolo Oro - Montefalco DOC Grechetto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---

Dall'interpretazione moderna di questo antico vitigno umbro ne deriva un vino fresco, dal colore giallo paglierino con riflessi giallognoli. Al naso è 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 200 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 sofficientemente, 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°

## 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

Renano

# MIRACOLO



**CODICE EAN**  
8054729201011

---

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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