

Miracolo Verde - Umbria IGT Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un vino dal gusto fresco ed equilibrato nato dalla sapiente unione di Grechetto e Trebbiano Spoletino con vitigni internazionali come lo Chardonnay.

Al naso spiccano le note di fiori bianchi ed ananas, ottima la persistenza in bocca.

TECNICA COLTURALE

Da vigneti allevati a Guyot con densità che va da 3000 a 5000 piante ad ettaro ed una produzione programmata intorno ai 100 quintali ad ettaro.

VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano e freddate intere per una notte in cella frigorifera a 5 gradi, in seguito dopo la diraspatura criomacerate per altre 24 ore prima di essere pressate molto soffocemente in assenza di ossigeno. In seguito la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa un mese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

ABBINAMENTI

Vino molto versatile, può essere servito come aperitivo ma accompagna bene anche antipasti con formaggi freschi e salumi. Ottimo con primi piatti e risotti, si esalta con carni bianche e pesce.

BICCHIERE

Renano

MIRACOLO



CODICE EAN
8054729207563

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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