



Grechetto

Tuscia DOC Grechetto 2022

Strohgelbe mit grünlichen Reflexen, In der Nase werden blumige Aromen von Weißdorn, Holunder Pfirsich und Birne wahrgenommen. Noten von Haselnuss und Mandel im Abgang. Im Mund ist er frisch, würzig vollmundig

Rebsorten

Grechetto 100%

Lage

Ton-Lehm-Boden mit einem Anteil an gutem Kalkstein sowie guter Wasserrückhaltefähigkeit

Ertrag

6 t/Ha

Ausbau

Im Stahltank bei kontrollierter Temperatur

Reifung

8 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt

13,0 % vol

Servierempfehlung

Passt zu weißem Fleisch, Fischgerichten, Meeresfrüchte und leichte Gemüsegerichten und Weichkäse sowie leichte Pasta

Serviertemperatur

10 °- 12 °C