



Grechetto

Tuscia DOC Grechetto 2022

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si percepiscono aromi floreali di biancospino e sambuco, fruttati di pesca e pera, note di nocciola e mandorla nel finale. In bocca è fresco, sapido, di buon corpo e intenso

Vitigno

Grechetto 100%

Terreno

Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica

Produzione vigneto

60 Q.li/Ha

Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata

Affinamento

8 mesi in acciaio

Gradazione alcolica

13 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con carni bianche, piatti a base di pesce, frutti di mare e piatti leggeri a base di verdure e formaggi a pasta morbida

Temperatura di servizio

10 °- 12 °C