



## ASSISI GRECHETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Dati analitici

Alcool: 13 % vol.

Acidità totale: 5,60 g/L

Estratto secco: 19,70 g/L

**Uve:** Grechetto 100%

**Zona di produzione:** Area Assisi DOP

**Vigneto:** 5.00 ettari a 400 m di altitudine

**Terreno:** suolo rosso, di medio impasto, ricco in carbonato di calcio con elevata presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Viti per ettaro:** 4.000

**Produzione per ettaro:** 8,5 t

**Età media delle viti:** 20 anni

**Epoca di vendemmia:** primi di settembre

**Vinificazione:** macerazione a freddo per circa 4 ore

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento:** in bottiglia per alcuni mesi

**Enologo:** Riccardo Cotarella

**Note degustative:**

Giallo paglierino carico, al naso esprime profumi delicati di gelsomino, pesca bianca e mela Golden. Caldo e morbido in bocca, con note minerali, termina con una lieve nota minerale.