

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
www.morettiomero.it
info@morettiomero.it

**Vini Montefalco e Olio Extra
Vergine di Oliva Biologici**

Agriturismo "La Casa dei Vini"



GRECHETTO E MALVASIA IGT UMBRIA BIANCO (Nessuno)

Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici. Vino Vegano.

Tipologia: Bianco giovane ed elegante.

Uvaggio: 85% Grechetto, 15% Malvasia.

Vigneto: Cordone speronato di 20 anni. Densità d'impianto: 6.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 80 q (60 hl/Ha).

Tipo di suolo: Argilla e calcare.

Vendemmia: Manuale nella prima metà di Settembre.

Produzione: Le uve vengono pressate in maniera soffice, poi il mosto subisce la chiarifica statica.

Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C.

Decantazione naturale di tre mesi in acciaio.

Caratteristiche: Colore oro brillante. Al naso pesca bianca e mango. Spiccano note di fiori bianchi come camomilla, acacia e fresia. Note anche di salvia. Morbido e persistente.

Abbinamenti: Ottimo per aperitivi e antipasti. Provalo con sushi e pesce crudo.

Temperatura di servizio: 10-12°C Formato: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 4 anni.

Riconoscimenti: Finalista 3 bicchieri Gambero Rosso Luglio 2011

Certified organic wine. Vegan wine. All the farm has been organic certified since 1992.

Type: Young and vibrant white.

Grapes: 85% Grechetto, 15% Malvasia.

Vines: Spurred cordon, 20 years old vines. Vine density: 6.000 vines per hectare.

Yield per hectare: 60 hl/Ha (8 tons).

Type of soil: Clay and calcareous soil.

Harvesting: Hand-harvested during the first half of September.

Vinification: The grapes are carefully crushed and pressed. The fresh must is statically clarified at low temperatures and fermented at a controlled temperature of 20°C in steel tanks. Natural decantation in steel.

Tasting notes: Bright gold color. White peach and mango. Notes of white flowers such as chamomile, acacia and freesia. Also hints of sage. Smooth and persistent.

Pairing suggestions: Good as aperitif and with hors d'oeuvres. Try it with raw fish.

Serving temperature: 10-12°C (50-54 °F). Bottle size: 750 ml.

Aging potential: 4 years.

Awards: Finalist 3 bicchieri Gambero Rosso JULY 2011