

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 IGT UMBRIA

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

Tipologia: Bianco giovane.

Uvaggio: 100% Grechetto.

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: Sentori fruttati di frutta bianca, leggermente vegetale con note minerali. Fresco e ben bilanciato, finale ammandorlato.

Abbinamenti: ceci e baccalà, ottimo con carni bianche.

Solfiti totali: 50 mg/lt.

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

Potenziale di invecchiamento: 3 anni.

Riconoscimenti: Vino Quotidiano, Slow Food Ottobre 2018

Certified organic wine. The farm has been organic certified since 1992.

Type: Young white.

Grape: 100% Grechetto.

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: White fruits, slightly vegetal with mineral hints. Fresh and well balanced with almond finish.

Pairing suggestions: chickpeas with cod, you can also pair it with poultry.

Total sulfites: 50 mg/lt.

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

Aging potential: 3 years.

Awards: Vino Quotidiano, Slow Food Octobr 2018