vallantica
TACCONI - OTTELIO

GRECHETTO

UMBRIA I.G.P.

BIANCO

UVAGGIO
Grechetto
MATURAZIONE E AFFINAMENTO
In acciaio
COLORE
Paglierino intenso
PROFUMO
Profumi di frutta esotica, sentori di acacia e fiori bianchi
GUSTO
Vino bianco dal gusto deciso, morbido e fresco, continua fruttato e finisce con il retrogusto amarognolo tipico del vitigno
TERRENO,NUMERO CEPPI PER ETTARO E POTATURA
Il Grechetto è impiantato su terreni di medio impasto tendente all'argilloso e privo di scheletro; la potatura è il Guyot e la densità è di 5000 ceppi per ettaro.
VINIFICAZIONE
Diraspatura, pressatura soffice e,chiarifica statica. La successiva fermentazione viene fatta a temperatura non superiore a 15 gradi; l'inoculo avviene con lieviti selezionati; dopo la fermentazione segue la chiarifica.

CANTINA VALLANTICA TACCONI-OTTELIO
SOC. AGR. VALLANTICA TACCONI-OTTELIO SRL
Loc. Valle Antica, 280 - 05029 San Gemini (Terni) Italy - +39 0744 243454
www.vallantica.com