



## MONTEFALCO GRECHETTO MONTEFALCO GRECHETTO DOC

**Varietà:** 90% Grechetto, 10% Sauvignon

**Prima annata prodotta:** 2016

**Tecniche di allevamento:** Guyot con densità  
d'impianto di 5.500 piante Ha.

**Resa per ettaro** 80-90 q

**Affinamento:** 3 mesi in acciaio e almeno  
3 mesi in bottiglia

**Aroma:** intensi sentori di frutta a polpa gialla si  
combinano alle delicate note floreali

**Gusto:** secco, equilibrato con la bella freschezza tipica  
della varietà

**Abbinamenti:** primi, risotti e insalate di legumi,  
formaggi a pasta morbida, carni bianche.  
Servire a 10 °C

**Potenziale di affinamento:** 3-5 anni

**Formato L:** 0,75