



CANTINA FRATELLI PARDI



vinovivo
la vie des vins italiens

MONTEFALCO

GRECHETTO

GRECHETTO DOC

Ce vin blanc est fait avec un ancien cépage autochtone de la région, le Grechetto, amené en Ombrie de la Grèce au 16^{me} siècle. Il s'agit d'un vin harmonieux et élégant avec un profil aromatique intense.

LE SOL est sédimentaire argileuse avec une exposition Est-Sud-Est, à 210 mètres d'altitude.

RENDEMENT de qt 90 par hectare. Pressurage doux de raisins entiers. Fermentation à température constante (20 ° C) pendant 20 jours en cuves inox.

ÉLEVAGE 6 mois en bouteille.

Cépage: Grechetto

Alcool: 14%

Acidité totale gr./Lit 5,9

Extrait Sec: gr./Lt. 18,2

Sucres Résiduels: gr./Lit 0,25

0069 – Prix Reg: \$29

Prix CDV **\$27**

Blanc Umbria