

Identificato oggi da opportune selezioni clonali Grek rappresenta il nostro contributo alla riscoperta e alla valorizzazione di un antico vitigno dell'Umbria, il Grechetto, capace di rappresentare la tradizione e la tipicità del territorio.

Classificazione:

Grechetto Umbria I.G.T.

Terreno:

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione NE

Collinare a 240 mt. s.l.m.

Vitigni:

Grechetto 100%

Rese:

Uva ql.90 ad ettaro

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione a temperatura costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox

Prima annata prodotta: 1997

Note degustative:

Dal colore paglierino, si presenta con naso fresco, invitante; con gusto sapido, buona corposità, leggermente tannica, e un finale con un fragrante ritorno di frutta.

Abbinamenti:

Con pesci di mare e crostacei cotti con grande semplicità.



Grek Grechetto Umbria igt