

Vardano

GRECHETTO IGP UMBRIA



DESCRIZIONE

Vitigno che affonda le sue radici nei terreni argillosi e tufacei della collina di Bardano sin dall'antichità. Vendemmiato tardivamente a mano in piccole cassette, si ottiene un vino strutturato, minerale, piacevolmente morbido che matura "sur lies" 6 mesi in fusti di rovere francese e riposa almeno 6 mesi in bottiglia.



N
CANTINE NERI

Vardano

GRECHETTO IGP UMBRIA



NOTE SUL PRODOTTO

UVAGGIO	Grechetto G109
ZONA DI PRODUZIONE	Bardano – Orvieto- Umbria 
ALTITUDINE	300 m. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
VENDEMMIA	uve raccolte rigorosamente a mano e portate subito in cantina in cassette di 15kg
VINIFICAZIONE	pressatura soffice, la fermentazione inizia in vasche di acciaio e conclude in botti di rovere francese da 300 litri, nelle quali il vino affina per 6 mesi
PROFUMO	complesso, frutta matura, note minerali e tostate accompagnate da una leggera speziatura
STRUTTURA	Di carattere e spessore, sostenuto da freschezza e
PERSISTENZA	sapidità
GRADAZIONE ALCOLICA	il ricordo sensoriale del vino in bocca è molto lungo 14% vol.

