

# 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

<b>UVAGGIO</b>	Grechetto G109
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Bardano – Orvieto- Umbria 
<b>ALTITUDINE</b>	300 m. s.l.m.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Argilloso
<b>VENDEMMIA</b>	uve raccolte rigorosamente a mano e portate subito in cantina in cassette di 15kg
<b>VINIFICAZIONE</b>	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
<b>PROFUMO</b>	complesso, frutta matura, note minerali e tostate accompagnate da una leggera speziatura
<b>STRUTTURA</b>	Di carattere e spessore, sostenuto da freschezza e
<b>PERSISTENZA</b>	sapidità
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	il ricordo sensoriale del vino in bocca è molto lungo 14% vol.

