



## Lucrezie Grechetto IGT

Vino fresco e giovane, frutto dei grappoli di Grechetto caratteristici del territorio.

Successivamente alla pressatura, mai eccessivamente forte in modo da ottenere un prodotto sempre di buona qualità, il mosto viene sgrondato e raffreddato intorno ai 14 °C.

Il Grechetto è il vino bianco più tipico della nostra regione. Con questo vino abbiamo voluto esaltarne le caratteristiche di freschezza e sapidità.

Da bere insieme ad antipasti, formaggi non stagionati a pasta morbida, primi piatti "bianchi" e pesce grigliato. Servire a 12°.

### Scheda Tecnica

**Categoria:** I.G.T.

**Zona:** UMBRIA

**Altitudine:** 300 – 400 mslm

**Uve:** Grechetto

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 110 qli

**Epoca di vendemmia:** 15 settembre / 5 ottobre

**Vinificazione:** pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata 15-16°C

**Affinamento:** in acciaio

**Grado alcolico:** 12,5%

**Abbinamento consigliato:** antipasti, minestre, carni bianche, formaggi piccanti, pesce e frutti di mare

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi dorati

**Profumo:** intenso, fruttato con sentore di miele e caramello, molto persistente

**Gusto:** morbido con un'acidità equilibrata, persistente al palato, con lieve retrogusto tipico di mandorle

*Safra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.*



## Lucrezie Grechetto IGT

Le Lucrezie Grechetto is a fresh and young wine made from the Grechetto grapes typical of the region. After a soft-mid pressing, the must is cooled at around 14 °C. Grechetto is the region's most typical wine, and with Le Lucrezie we wanted to exalt its inherently fresh and sapid characteristics. Ideally served with appetisers, young and soft cheeses, non-tomato based pasta dishes, and grilled fish. Serve at 12 °C.

### Data Sheet

**Classification:** I.G.T.  
**Production zone:** UMBRIA  
**Altitude:** 300 m above sea level  
**Grapes:** Grechetto  
**Spacing:** mt 3x1  
**Density cultivation:** 3.300 vines per hectare  
**Cultivation:** spurred cordon  
**Yield per hectare:** 12 tons  
**Harvesting:** 15<sup>h</sup> September – 5<sup>th</sup> October  
**Vinification:** soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 15°-16°C  
**Ageing:** steel  
**Alcoholic content:** 12,5%  
**Gastronomic combinations:** Starters, soups, white meat, spicy cheeses, fish, shell fish  
**Servine temperature:** 10°-12°C  
**Colour:** intense straw yellow with golden reflections  
**Bouquet:** intensely fruitily with a honey and caramel scent, very persistent  
**Favour:** tasty, with balanced acidity, soft, very persistent with a typical light almond aftertaste

Safra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.