



Grechetto 2018

Cantina: Raina

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Umbria

Vitigni: 100% Grechetto

Certificati: Biologico

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite, Pesce, Salumi

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Ottenuto da uve grechetto con vendemmia manuale praticata durante il mese di settembre, sosta 2 giorni sulle bucce in vasche di acciaio inox dove fermenta con i propri lieviti. Affinamento per 5 mesi sulle fecce fini e altri 2 mesi in bottiglia. Una eventuale presenza di CO2 all'apertura è da considerarsi normale.

Note di degustazione

Il Grechetto Umbria IGT di Raina è un bianco strutturato con note di frutta bianca matura, erbe aromatiche e miele d'acacia. In bocca è ricco, sapido e leggermente tannico sul finale. E' un vino molto versatile, si abbina perfettamente ai grandi piatti della cucina umbra: salumi, formaggi anche stagionati, zuppe di legumi e pesce di lago. Il Grechetto Umbria IGT di Raina è un vino non chiarificato né filtrato.