



ARCADIA

- TERRE-ENOIKE -

GRECHETTO



Denominazione:

Grechetto Lazio Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio:

Grechetto 100%

Vinificazione:

Questo vino proviene dalla vinificazione di cloni selezionati di Grechetto provenienti dai migliori vigneti aziendali. Dopo aver raggiunto la perfetta maturità, le uve vengono raccolte nelle ore più fresche della giornata e rapidamente portate in cantina, dove, dopo il raffreddamento, vengono pressate e il mosto ottenuto viene fermentato a temperatura controllata. Completata la fermentazione alcolica, il vino rimane per 6 mesi sui lieviti prima di essere imbottigliato.

Affinamento:

In acciaio per c.ca 6 mesi.

Note organolettiche:

Il colore è giallo dorato, brillante, il profumo è sottile e intenso, con note di frutta e fiori bianchi, il sapore è secco e persistente.

Temperatura di servizio:

15-16 °C

Abbinamenti:

Ottimo con piatti di pesce, crostacei, formaggi di media stagionatura ed erborinati.