
Umbria Grechetto COLLI DI FONTIVECCHIE I.G.T.

Uve: 95% grechetto, 5% malvasia.

Vinificazione: uve raccolte a mano, pressatura soffice, con mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata di 17°C.

Tenore alcolico: 13°.

Colore: giallo paglierino carico.

Profumi: fruttati.

Sapore: al gusto presenta una buona alcolicità, buona struttura, corpo e carattere.

Bottiglia da 750 ml



Grape variety: 95% grechetto, 5% malvasia.

Winemaking method: hand-picked grapes, soft pressed with juice, fermentation at controlled temperature of 17°C.

Strength: 13°.

Colour: intense straw yellow.

Nose: fruity

Palate: a pleasant alcohol flavour, fine structure, body and character.