



FONGOLI



Azienda Fongoli Soc. Agr. s.s.
06036 Montefalco (PG) Italia
Tel./Fax +39 0742 378930
info@fongoli.com
www.fongoli.com

GRECHETTO DEI COLLI MARTANI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIOLOGICO

**Denominazione:**

Grechetto dei Colli Martani D.O.C. Biologico

Vendemmia:

Manuale nella prima metà di settembre.

Terreno:

Acclive, di medio impasto tendenzialmente argilloso, esposizione da sud-est a sud-ovest.

Vinificazione:

Con lieviti naturali delle uve. Macerazione a freddo sulle buccie per 24 ore a 10° C in acciaio inox. Pressatura soffice con pressa orizzontale a membrana, fermentazione a temperatura controllata a 15° C per 15 giorni; permanenza sulle fecce fini.

Vitigni:

Grechetto.

Gradazione alcolica:

13%.

Affinamento in bottiglia:

3 mesi. Commercializzato nei formati 0,375, 0,750 litri.

Degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, significativa la consistenza. Profumo fine e delicato, di rara eleganza piacevolmente disposto su note fruttate e floreali. Al gusto denota struttura e grande freschezza. Finale carezzevole e sontuoso con ricchezza di aromi e di splendide sfumature varietali.

Abbinamenti gustativi:

Si abbina egregiamente a primi piatti con tartufo bianco, con funghi porcini, carni bianche salsate, soufflé, torte salate con erbe di campagna.

Temperatura di servizio:

10°- 12° C.

Conservazione:

5 anni almeno.

Cartonaggio:

6 o 12 bott. per 0,75 lt., 12 bott. per 0,375 lt.

È considerevole il livello qualitativo del Grechetto dei Colli Martani della Cantina Fongoli che, nato per essere degustato e bevuto con grande piacevolezza, si offre anche come testimonianza dell'impegno profuso dai proprietari nella valorizzazione del territorio e dei vitigni più tipici. Anche la produzione di questo vino bianco si fa grande espressione di territorialità e tradizione.



segui Cantina Fongoli