



*Dionigi*

## COLLE SORRAGANI

GRECHETTO D.O.C. COLLI MARTANI

Grechetto in purezza che dopo la fermentazione fa un passaggio in tonneau da 500 litri per circa 6 mesi, particolari tonneau sui quali viene usato solo del vapore per la modellazione del legno, così al vino viene trasferito solo il sapore del legno e non della tostatura a fuoco tipica dei legni usati per i rossi. Vino robusto e strutturato dal tipico profumo di vaniglia e dal colore dorato dato dal legno, perfetto per aperitivi, formaggi stagionati e primi piatti al tartufo. Va servito a 12/14°C.

Pure Grechetto transferred into 500 liters tonneau for about 6 months after fermentation. The wood of these tonneau is modeled with steam only in order to give to the wine a wood flavor instead of roasted wood flavor as it happens with red wines. It is a robust and structured wine with a typical vanilla scent and golden color given by wood. Perfect as an aperitif, with seasoned cheese and pasta dishes with truffle. Serve at 12/14°C.

## SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

### **Denominazione**

Grechetto Colli Martani D.O.C.

### **Nome del Vino**

Colle Sorragani

### **Zona di produzione**

Bevagna

### **Vitigno**

100% Grechetto

### **Esposizione vigneto**

Nord

### **Età dei vigneti**

10/15 anni

### **Altitudine**

260 m s.l.m.

### **Sistema di allevamento**

Guyot

### **Numero ceppi per ettaro**

5.500

### **Caratteristiche terreno**

Calcareao Argilloso

### **Produzione per ettaro**

60 q. li

### **Vinificazione**

Criomacerazione per 24/36 ore sulle bucce a 0/2 ° C, poi pigiatura e fermentazione lenta a temperatura controllata di 15 ° C. per circa 20 giorni

### **Maturazione**

6 mesi in toneaux

### **Affinamento in bottiglia**

Minimo 6 mesi

### **Bottiglie prodotte**

Circa 1.500

### **Caratteristiche**

Colore giallo paglierino, al naso risulta fruttato e delicatamente floreale con note di vaniglia, al palato è leggermente abboccato e con un accenno di tostatura nel finale, lasciando in bocca un retrogusto leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara

### **Abbinamenti**

Si accosta molto bene con primi piatti al tartufo, asparagi, pesce e formaggi stagionati

### **Temperatura di servizio**

12/14° C

### **Appellation**

Grechetto Colli Martani D.O.C.

### **Name of wine**

Colle Sorragani

### **Produced in**

Bevagna, Umbria

### **Grape**

100% Grechetto

### **Aspect**

North-facing

### **Age of vineyard**

10/15 years

### **Altitude**

260m a.s.l.

### **Training system**

Guyot

### **Vines per hectare**

5,500

### **Soil type**

Limestone, clay

### **Production per hectare**

6 tons

### **Vinification**

Cryomaceration for 24/36 hours on the skins at 0/2°C, then pressing and very slow temperature controlled fermentation at 15° C for about 20 days

### **Ageing**

6 months in toneaux

### **Bottle ageing**

Minimum 6 months

### **Bottles produced**

Approximately 1,500

### **Tasting notes**

This straw-yellow wine has a fruity and delicately floral aroma with notes of vanilla. Slightly sweet and velvety on the palate with a mildly bitter finish, reminiscent of bitter almonds.

### **Food Pairing**

Excellent with first courses containing truffles, asparagus, fish and mature cheeses

### **Serving Temperature**

12/14° C