



Dionigi

PASSO GRECO

GRECHETTO DELL'UMBRIA I.G.T.
PASSITO

Vino ottenuto da uve Grechetto, ideali per l'appassimento sui graticci per due mesi e mezzo circa. Colore giallo dorato intenso, delicato e piacevole al naso, al palato risulta pieno ed equilibrato con note di mandorla e miele. Abbinamenti con pasticceria secca e formaggi blu. Temperatura di servizio 14°C.

Made from Grechetto grapes, perfectly suited to be dried on the racks for about two months and a half. Intense golden yellow colour, delicate and pleasant to smell. Its taste is round and balanced with almond and honey notes. It can be served with biscuits and blue cheeses. Serve at 14°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Grechetto passito I.G.T. Umbria

Nome del Vino

Passo Greco

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

Appassimento

Circa 2/3 mesi sui graticci con appassimento naturale

Vinificazione

In bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15 ° C

Maturazione

6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

Minimo 6 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 800 da 0,375 l.

Caratteristiche

Colore giallo dorato intenso, al naso il profumo è delicato e piacevole, al palato risulta pieno ed equilibrato con note di mandorla e miele

Abbinamenti

Pasticceria secca

Temperatura di servizio

14° C

Appellation

Grechetto passito I.G.T. Umbria

Name of wine

Passo Greco

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

Pre-drying of grapes

About 3 months natural air-drying on racks

Vinification

White wine, controlled fermentation in stainless steel at 15° C

Ageing

6 months in stainless steel

Bottle ageing

Minimum 6 months

Bottles produced

About 800 of 375ml.

Tasting notes

An intense, golden yellow, with a pleasant delicate scent, full and balanced in the mouth with hints of almonds and honey

Food pairing

Pastries and cakes

Serving temperature

14°