



Dionigi

VIGNA DEL BRILLO

GRECHETTO D.O.C. COLLI MARTANI

Grechetto in purezza prodotto con il metodo della criomacerazione che consente una maggiore estrazione delle sostanze aromatiche. Fondamentale è anche il controllo della temperatura durante la fermentazione a 15°C per 20/25 giorni. Per questo il vino risulta piacevolmente fruttato e floreale. Lo possiamo abbinare a tutti i piatti di pesce, ai primi piatti, a carni bianche e a formaggi di media stagionatura. Va servito a 10/12°C.

Pure Grechetto produced with cryomethod that allows better extraction of aromatic substances. Fundamental is also the temperature control during fermentation at 15°C for 20/25 days. For such reason this wine is pleasantly fruity and floral. It can be served with any kind of seafood, pasta, white meat and medium-aged cheeses. Serve at 10/12°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Grechetto Colle Martani D.O.C.

Nome del Vino

Vigna del Brillo

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 acciaio

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 15.000

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, al naso risulta molto fruttato e delicatamente floreale, al palato è leggermente abboccato e vellutato con un retrogusto leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara

Abbinamenti

Si accosta molto bene ad antipasti e piatti di pesce ben strutturati

Temperatura di servizio

12/14° C

Appellation

Grechetto Colle Martani D.O.C.

Name of wine

Vigna del Brillo

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Grechetto

Aspect

North-facing

Age of vineyards

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 stainless steel

Bottle ageing

3 months

Bottles produced

About 15,000

Tasting notes

Straw yellow, very fruity and delicately floral on the nose, it tastes slightly sweet and velvety with an aftertaste reminiscent of bitter almonds

Food pairing

Goes very well with starters and classic fish dishes

Serving temperature

12/14° C