

GRECHETTO
UMBRIA IGT

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2021

Grechetto


CASTELLO DI
CORBARA®

GRECHETTO

UMBRIA IGT

Da sempre la Castello di Corbara ha creduto nelle potenzialità del Grechetto e, pur rispettando la tradizione, ha sperimentato negli anni vari sistemi di vinificazione volti alla valorizzazione delle caratteristiche di unicità espressiva di questo vitigno. Le uve provengono da un vigneto storico dell'azienda adagiato sulla collina lungo il fiume Tevere, in una zona particolarmente vocata alla coltivazione del grechetto per microclima, luce e brezze estive ed un terreno di origine alluvionale, ricco di scheletro e ciottoli di fiume. Negli anni è stato riprodotto e trapiantato il vecchio biotipo di Grechetto dell'azienda al fine di non perderne l'unicità e la spiccata personalità.

NOME DEL VIGNETO: Torricella

TERRENO: Gli appezzamenti di Grechetto sono situati sul versante ovest dell'azienda a circa 230 metri sul livello del mare. I terreni sono di origine sedimentario/fluviale, caratterizzati dalla presenza di argilla e limo di buona porosità. Ricco di ciottoli di fiume.

UVE: 100% Grechetto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione avviene in contenitori di acciaio per circa un mese a temperatura controllata. A vinificazione completata, il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini per oltre 2 mesi per acquisire profumi e bouquet. Il vino viene successivamente imbottigliato e affinato in bottiglia per circa 2 mesi prima dell'immissione nel mercato.

PERCEZIONI: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso denota un delicato aroma di frutta, pesca ed albicocca. Moderatamente acido, ha una grande fragranza gustativa e retrogusto fruttato finale.

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a piatti di salumi, fritti, torte salate, primi piatti delicati, formaggi freschi, pesce, carni bianche.