



VIGNA DI CLARA



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino: Bianco

Regione di Origine: Umbria, Comune di Montefalco (PG)

Uva: Grechetto 100%

Raccolta: a mano, nelle prime due settimane di settembre.

Vinificazione: Fermentazione in bianco a temperatura di 18-20°C.

Affinamento: in bottiglia per un periodo di 5 mesi.

Note Degustative

Colore: giallo paglierino intenso.

Aroma: Aroma elegante, fresco e fruttato con profumo di pesca, mandorlo e biancospino, note e fragranze tipiche di sottobosco.

Gusto: secco e caldo, corposo e armonico. Al palato lascia un piacevole retrogusto.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, accompagna soprattutto piatti a base di pesce e carni bianche, zuppe di verdure, minestre di legumi, salumi speziati e formaggi di media stagionatura.

Grado Alcolico: 13.5% Vol

Temperatura di servizio: 10 °C come aperitivo,
15 °C come abbinamento gastronomico.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com