

TOPPOBIANCO, UMBRIA I.G.T.

BIO

Vitigno: Grechetto 100% Biologico

Terreno: Argillo – Sabbioso.

Sistema di allevamento e densità impianto: Guyot doppio con 5200 ceppi per ettaro.

Vendemmia: L'uva viene raccolta rigorosamente a mano e pigiata a pochissime ore dalla vendemmia per preservare l'integrità e la sanità della materia prima.

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio da 50Hl con lieviti indigeni.

Esame degustativo: Giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdolini. All'olfatto si presenta come un vino di grande impatto territoriale. sprigionando un bouquet avvolgente con sentori varietali di frutta a polpa bianca, sensazioni citrine e delicate note floreali. Equilibrato, fresco. vivace, presenta al palato un'elegante e sottile mineralità tipica del suo territorio.

Abbinamenti: Ideale per aperitivi o antipasti. Eccellente con piatti di carne bianca, formaggi morbidi, sfornati di verdure, torte salate, piatti di pesce di mare o di lago.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Grado alcolico: 12.5% Vol.

Note: Il Grechetto rappresenta il vitigno autoctono più rappresentativo della nostra terra di origine. L'importante passato e le antiche radici lo rendono un vino affascinante per la sua storia avvincente e per il particolare corredo aromatico.

RICONOSCIMENTI:

Annata 2016: **Medaglia d'Argento** Concorso Enologico Nazionale Città del Vino – La Selezione del sindaco 2018, Torino.

Annata 2017: Premiato con 88 punti, **Luca Maroni Guide**, "The Best Italian Wine 2019"

Annata 2018: Premiato con 88 punti, **Luca Moroni Guide**, "The Best Italian Wine 2020"

