

Vercanto - Colli del Trasimeno D.O.C.

Bio

Vitigno: Selezione di uve Grechetto (100%). Biologico.

Terreno: Argilloso– Sabbioso con presenza di fossili.

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

Vendemmia: L'uva è selezionata e raccolta rigorosamente a mano per poi essere pigiata a pochissime ore dalla vendemmia, preservando l'integrità e la sanità della materia prima.

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio da 50 HI tramite l'uso dei lieviti indigeni.

Maturazione in Legno: Matura per 5 mesi in Tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, con svolgimento della malolattica.

Esame Organolettico: Colore giallo paglierino con vivaci riflessi dorati. Al naso sprigiona sentori di frutta esotica e tropicale con una delicata nota di vaniglia. L'assaggio è pieno, avvolgente, sorretto da una piacevolissima freschezza. Elegante, minerale, con un finale leggermente ammandorlato.

Abbinamenti: Ottimo con piatti di pesce di mare o di lago. Con carni bianche o formaggi stagionati. Risotti al Curry o Zafferano. Eccezionale con la classica Frittura del Lago Trasimeno a base di latterini e filetti di Persico.

Temperatura di servizio: 12 gradi.

Grado Alcolico: 13.5 % Vol.

Note: Un vino che appartiene alla schiera dei bianchi strutturati, capace di evolvere e migliorare con il passare del tempo. Rappresenta in modo egregio il carattere importante delle nostre terre.

RICONOSCIMENTI:

Annata 2015: Vincitore del **Gran premio dell'Umbria**, presso ONAV - Catania.

Annata 2016: Premiato come **Miglior Vino Bianco**, concorso Corciano Castello Divino.

Annata 2017: Premiato con 90 punti, **Luca Maroni Guide**, "The Best Italian Wine 2019"

Annata 2017: Medaglia d'Oro al **Berliner Weintrophy 2019**

Annata 2018: Premiato con 90 punti, **Luca Moroni Guide**, "The Best Italian Wine 2020"

