

GRECHETTO

I.G.T.

CONTIENE SOLO SOLFITI
PRODOTTI NATURALMENTE
DALLA FERMENTAZIONE



PLANI ARCHE

GRECHETTO

I.G.T.

SENZA SOLFITI
AGGIUNTI

PLANI ARCHE

Cannara (PG) · Italia
www.planiarche.it

Vitigni

Grechetto 100%

Terreno

Calcareo - argilloso in collina

Forma di allevamento

Gujot

Piante per ettaro

5.000

Produzione ad ettaro di uva

7-8.000 Kg.

Vinificazione

In bianco Classica, fermentazione con lieviti spontanei e senza aggiunta di solfiti

Maturazione

In acciaio inox, con permanenza sui lieviti per 6 mesi

Profumo

Minerale e speziato

Palato

Leggermente tannico, pieno e con gusto fruttato persistente

Colore

Giallo dorato con riflessi paglierini

Durata

Media per l'assenza di solfiti aggiunti, da conservare a temperature tra i 10 ed i 15°C

Abbinamenti

Verdure e primi piatti, ma anche carni per la sua leggera tannicità

Confezionamento

6 bottiglie da 0.75 orizzontali



Agricoltura
Biologica