



[ORCODE WEB](#)



Archetto Dorato Vino Grechetto IGT Umbria - Bottiglia da 0,75 Lt - Cantina Baldassarri

Disciplinare: IGT Umbria - Grechetto

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Grechetto.

Aspetto: Netto, limpido.

Colore: Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli.

Profumo: Il Grechetto della Cantina Baldassarri si presenta ricco di note floreali e fruttate, in particolare ginestra, pera, mela e muschio, descrittori tipici della varietà impiegata. Risultano particolarmente interessanti l'intensità e la persistenza olfattiva.

Sapore: Il vino si presenta estremamente morbido all'attacco, con un'evoluzione moderatamente acida ed un finale leggermente amaro. Colpiscono in particolare la morbidezza gustativa e l'ottimo equilibrio, fin dai primi mesi dopo l'imbottigliamento.

Un vino a tutto pasto che trae il massimo beneficio organolettico dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice qui avviene la sua selezione delle diverse frazioni di mosto.

Il mosto viene illimpidito e vengono separati i fondi.

Vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa dieci giorni.

L'affinamento viene fatto in acciaio inox "sur lies".

Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo durante il mese di febbraio. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Il Grechetto Baldassarri predilige abbinamenti con piatti a base di pesce, tuttavia essendo

particolarmente strutturato si consiglia di provarlo con il maiale in porchetta ed il risotto alla norcina, ad una temperatura di servizio di 12°C.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>