

ARAMINTO



SCHEDA TECNICA

ANNATA 2006

DENOMINAZIONE Grechetto dell'Umbria I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNO Grechetto 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA Alcol in volume pari a 15%

ZONA DI PRODUZIONE Uncinano di Spoleto, Perugia, Italia

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Tipologia di allevamento Viti a cordone speronato. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3600 piante di vite ad ettaro

Altimetria In media 348 m s.l.m.

Suolo Terreni di copertura superficiale costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-sabbiosi

Clima Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani

Esposizione In direzione sud - est

Resa per ettaro Circa 18 q.li, in riferimento alla voce "annata"

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Odore Fine, caratteristico, con aromi di frutta esotica e note speziate

Sapore Intenso, persistente, con buona acidità e struttura

VENDEMMIA Tardiva

VINIFICAZIONE In vasche di acciaio inox previo utilizzo della tecnica denominata "criomacerazione", essa consiste nell'abbassare drasticamente la temperatura delle uve appena raccolte, mediante apporto di ghiaccio secco; tale processo consente di estrarre profumi e aromi senza alterare le caratteristiche intrinseche delle uve

AFFINAMENTO In botti di rovere della capacità 2,25 hl (barriques) per almeno 18 mesi

FORMATO BOTTIGLIA Capacità della bottiglia 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO Si consiglia di servire ad una temperatura compresa tra 12 e 14°C

BICCHIERE PER DEGUSTAZIONE Si consiglia di degustare con bicchieri privi di stampe o verniciature, di capacità intorno ai 350 ml e di diametro apertura pari a 62 - 82 mm. Versare il vino in quantità pari ad $\frac{1}{4}$ della capacità del bicchiere

ABBINAMENTI Si consiglia di accompagnare con cibi come crostacei, dessert, cioccolato e dolci secchi