

AGRICOLA
MEVANTE

BEVAGNA

UMBRIA



Grechetto Colli Martani DOC



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Vigneti situati nel comune di Spoleto con esposizione SUD-EST a circa 350 m s.l.m.
Vineyards located in the municipality of Spoleto with South-East exposure at 350 m a.s.l.

VITIGNO / GRAPE VARIETY

Grechetto 100%

ETÀ DEI VIGNETI / AGE OF VINEYARDS

15 anni / 15 years

COMPOSIZIONE DEL SUOLO / SOIL COMPOSITION

Argilla con formazioni calcaree, limo
Clay with limestone formations, loam

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Cordone speronato con densità di impianto di 5.200 ceppi/ha
Spurred cordon with 5,200 plants/ha

VENDEMMIA / HARVEST

Manuale in cassette a partire dalla terza settimana di settembre
Manual in cases from the third week of September

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / VINIFICATION AND AGING

Vinificazione in acciaio e maturazione a contatto con le fecce fini per circa 3 mesi
Vinification in steel tank and aging on the lies for 3 months

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL DEGREE

13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta delicati sentori fruttati e floreali. Fresco e sapido con una buona struttura e una buona persistenza.
Straw yellow color with greenish reflections. The nose has delicate fruit and floral hints. Fresh and savory with good structure and finish.



**BOTTIGLIE PRODOTTE
BOTTLES PRODUCED**

5.000



**FORMATO
SIZE**

0,75 lt