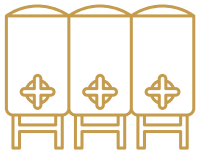
PWS
Premium Wine
Selection

Aurem Montefalco Grechetto

-Terre de la Custodia-

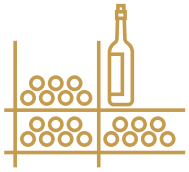


Italia
Umbria
Montefalco



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve in ambiente privo di ossigeno. Decantazione statica per 24 ore per pulire il mosto. Fermentazione a bassa temperatura per 12-14 giorni in silos di acciaio, proseguita poi in barrique per 4 mesi, poi in bottiglia per altri 2 mesi.



AFFINAMENTO

Affinamento in vasche d'acciaio e di legno, poi in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Grechetto

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato e guyot

VENDEMMIA

Metà settembre



Giallo paglierino intenso.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Frutta a polpa gialla ed erbe mediterranee, integrate da note evolutive di spezie e agrumi canditi.



Il sorso è avvolgente e pieno pur mantenendo la sua identitaria freschezza.