



CANTINA
VILLA SOBRANO

BELISARIUS

Grechetto di Todi IGP

Denominazione: Grechetto di Todi IGP

Varietà: 100% Grechetto di Todi a grappolo piccolo, selezione Palmucci

Enologo: Paolo Peira

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigneti di proprietà in località Sobrano, Todi

Superficie: 3,5 ha

Età vigneto: > 15 anni

Esposizione: Sud, Sud-Est

Altitudine: 300m s.l.m.

Terreno: Marnoso e argilloso, deposito lacustre di età pliocenica

Densità viti: 4000 ceppi per ettaro

Sistema: Cordone speronato e Guyot

Resa per ettaro: 70 Hl

VENDEMMIA

Periodo vendemmia: prima settimana di settembre

Tipo vendemmia: manuale, con selezione delle uve in vigna

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspa-pigiatrice e pressatura soffice delle vinacce

Fermentazione: in acciaio inox, termocontrollata

Affinamento: sei mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto: limpido

Colore: giallo paglierino

Naso: intenso e profumo di frutti tropicali e pesca gialla matura

Palato: fresco, fruttato, ottima acidità, grande freschezza ed equilibrio

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamento: con piatti saporiti di pesce, antipasti di carne e carni bianche



Cantina Villa Sobrano

Il Vino, con il Cuore

Giovanni Palmucci

Cantina Villa Sobrano
di Giovanni Palmucci

Vocabolo Sobrano, 33 – Fraz. Rosceto | 06059 Todi (PG) – Italy

Tel./Fax +39 075 887127 | info@cantinasobrano.it | www.cantinasobrano.it