



CANTINA
VILLA SOBRANO

DONNA SABINA

Grechetto Umbria 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: 2 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: 45 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 legno, tonneau da 5hl

Affinamento: 12 mesi "sur lie" con batonnage manuali e 12 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto: limpido

Colore: giallo paglierino intenso e profondo

Naso: ricco e intenso, esplosione di frutti tropicali e burro

Palato: pieno, opulente, minerale, fruttato e gustoso.

Sorprendente la persistenza nel finale.

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamento: si accompagna a numerosi piatti della cucina mediterranea sia di mare che di terra, eccellente con frittiture di pesce e verdure



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