



CLASSIFICAZIONE:	Grechetto di Civitella d'Agliano. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	100% Grechetto
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	All'assemblaggio finale del "Latour a Civitella" contribuiscono le migliori uve dei 5 vigneti di grechetto presenti in azienda. Il clone "Poggio della Costa", reimpiantato in diversi appezzamenti, fornisce storicamente l'apporto maggiore.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice, defecazione preventiva dei mosti a bassa temperatura. Inizio fermentazione in acciaio inox, fine fermentazione in carati di rovere posti nelle antiche grotte di tufo dell'azienda.
MATURAZIONE:	In carati di rovere per nove mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per sei mesi
LONGEVITÀ:	Si giova di alcuni anni di invecchiamento.
COLORE:	Giallo dorato intenso
PROFUMO:	Impatto olfattivo elegante, complesso, con sentori di frutta bianca, agrumi, burro fuso e nocciola
SAPORE:	Vino decisamente di corpo, morbido e piacevolmente fresco con finale persistente di frutta e vaniglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12°C



SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com



biologico certificato
dal 1991