



CLASSIFICAZIONE:	Lazio Passito Grechetto. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	Grechetto 100%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Le uve provengono dal vigneto "Umbrico" impiantato nel 1968 con sole viti di grechetto selezionate tra le più vecchie dell'azienda a dal vigneto "Mecone" impiantato nel 1988. La posizione relativamente bassa dei due vigneti permette loro di essere raggiunti facilmente dalle nebbie che nelle mattine autunnali si sprigionano dalla superficie del lago di Alviano (formato dalle acque del Tevere). Queste nebbie favoriscono lo sviluppo delle muffe nobili che conferiranno tipicità al vino.
VINIFICAZIONE:	La vinificazione avviene tra Natale e fine anno con fermentazione in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo una prima sfecciatura, il vino viene messo a maturare in carati di rovere per circa dodici mesi.
MATURAZIONE:	In carati di rovere
AFFINAMENTO:	In bottiglia per sei mesi
LONGEVITÀ:	È un vino da invecchiamento.
COLORE:	Cristallino, oro fuso con riflessi ambrati
PROFUMO:	Tipico, molto intenso, persistente, fine ed etereo, ampio
SAPORE:	Maturo, armonioso, con un lungo retrogusto
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8°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