



CLASSIFICAZIONE:	Grechetto di Civitella d'Agliano. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	100% Grechetto
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Il vigneto "Poggio della Costa", situato nel comune di Civitella d'Agliano, ha una superficie di sette ettari, è esposto a levante ad un'altitudine di 140 metri. Il terreno è argilloso di medio impasto.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice, defecazione preventiva dei mosti a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata.
MATURAZIONE:	In acciaio inox per sei mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per due mesi
LONGEVITÀ:	Si giova di alcuni anni di invecchiamento.
COLORE:	Giallo paglierino intenso
PROFUMO:	Presenta un impatto aromatico molto gradevole, ampio e fruttato, con una perfetta corrispondenza naso-palato.
SAPORE:	Caldo, fresco e persistente, finale lungo e lievemente tannico
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