BALDASSARRI



IGT UMBRIA - GRECHETTO "ARCHETTO DORATO"

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Grechetto

Aspetto: Netto, limpido

Colore: Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli

Profumo: Il Grechetto della Cantina Baldassarri si presenta ricco di note floreali e fruttate, in particolare ginestra, pera, mela e muschio, descrittori tipici della varietà impiegata. Risultano particolarmente interessanti l' intensità e la persistenza olfattiva.

Sapore: Il vino si presenta estremamente morbido all' attacco, con un'evoluzione moderatamente acida ed un finale leggermente amara. Colpiscono in particolare la morbidezza gustativa e l'ottimo equilibrio, fin dai primi mesi dopo l'imbottigliamento. Un vino a tutto pasto che trae il massimo beneficio organolettico dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice qui avviene la sua selezione delle diverse frazioni di mosto. Il mosto viene illimpidito e vengono separati i fondi. Vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa dieci giorni. L'affinamento viene fatto in acciaio inox "sur lies". Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo durante il mese di febbraio. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Il Grechetto Baldassarri predilige abbinamenti con piatti a base di pesce, tuttavia essendo particolarmente strutturato si consiglia di provarlo con il maiale in porchetta ed il risotto alla norcina, ad una temperatura di servizio di 12°C.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it