



CANTINA FRATELLI PARDI

Colli Martani Grechetto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TERRENO

Origine sedimentaria e argillosa.
Esposizione Est, Sud-Est.
Collinare alt. 210 m.s.l.m.

VITIGNI

Grechetto 100%.

RESE

Uva q. 90 ad ettaro.

RACCOLTA

Fine Agosto-inizi di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 2 mesi.

VENDITA

6 mesi dopo la vendemmia.

ABBINAMENTI

Grigliata di pesce o di carni bianche. Frittura di verdure miste.

FORMATI

Bottiglie 0.750 lt.