



CANTINA FRATELLI PARDI

---

# Montefalco 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 per ha  
Vino hl. 55 per ha  
Ceppi 4000 per ha

#### PERIODO VENDEMMIALE

Fine agosto, prime settimane di settembre.

#### RACCOLTA

Manuale.

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere.  
Fermentazione a temp. costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox.  
Il vino imbottigliato rimane per almeno due mesi in cantina.

#### ABBINAMENTI

Sensazioni d'oriente con una tempura di verdure miste o un tuffo nel Mediterraneo con sgombri grigliati.