



AZIENDA AGRICOLA
Stefania Mezzetti

DIDONE

IGT UMBRIA BIANCO



Zona di Origine: Tuoro Sul Trasimeno Umbria. I vigneti sono ubicati su terreni di medio impasto di origine pliocenica, ben esposti e situati ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Vendemmia: a mano a maturazione del frutto

Uvaggio: Grechetto e Trebbiano Toscano.

Gradazione Alcolica: 12° C

Nome del Vino: Didone (madre di Annibale).

Denominazione: Grechetto IGT Bianco Dell'Umbria.

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato.

Densità di Impasto: 40 q per ettaro.

Colore: Giallo paglierino.

Olfatto: Profumo gradevole, fresco, ampio, netto e floreale con richiami di primavera; al naso rivela buona personalità con aromi eleganti, gradevoli, intensi e fruttati.

Sapore: Di corpo leggermente acidulo e fresco, ottimo equilibrio.

Vinificazione: Il mosto fiore dopo la torchiatura delle uve intere in pressa a polmone, viene vinificato in acciaio a temperatura di 20-22° C, per 18-20 giorni.

Affinamento: in acciaio per circa sei mesi.

Servire: 10°-11° C

Abbinamenti gastronomici: pesce di mare o di lago arrosto, in umido oppure lessato, antipasti di mare, formaggi a pasta molle, piatti estivi come insalate. Ottimo come apertura ad un ricco pasto.

Place of origin: Tuoro sul Trasimeno Perugia. Vineyards are located in medium-sand soils of Pliocene origin, with a good exposure and located at about 300 m a.s.l.

Harvest: hand-picked at fruit ripening.

Grape variety: 80% Grechetto 20% Trebbiano Toscano – Bio - Organic Grapes

Name of Wine: Didone (Annibal's mother).

Denomination: Grechetto IGT Umbria

Grows system: Spurred cordon.

Land Production: 40 q / ha.

Alcohol content: 12° C

Colour: Straw yellow.

Smell: Pleasant, fresh, ample, sharp and flowery scent with hints of spring; its smell reveals a good personality with elegant, pleasant, intense and fruity aromas.

Taste: Slightly sour and fresh body, excellent balance.

Vinification: The free-run must, obtained after pressing whole grapes in a pneumatic wine press, is fermented in stainless steel tanks at a temperature of 20°-22° C for 18-20 days.

Refining: Refined for about 6 months in stainless steel tanks.

Serving temperature: 10°-11° C

Food matching: Roasted, stewed or boiled sea and lake fish, seafood hors d'oeuvre, soft cheese, summer recipes like salads. Perfect to start a rich meal.

Bottiglia: 0.75 lt; **Prezzo** _____

Bottle: 0.75 lt; **Price** _____

Enologo/Wine Maker: Tiziano Vistalli
Agronomo: Massimo Ricco