

## Grechetto 2021

*Cantina:* Raina

*Denominazione:* Umbria IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Umbria

*Vitigni:* 100% Grechetto

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Umbria IGT

*Annata:* 2021

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Formaggi Semi Stagionati,  
Minestre e Zuppe Saporite, Pesce, Salumi

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Ottenuto da uve grechetto con vendemmia manuale praticata durante il mese di settembre, sosta 2 giorni sulle bucce in vasche di acciaio inox dove fermenta con i propri lieviti. Affinamento per 5 mesi sulle fecce fini e altri 2 mesi in bottiglia. Una eventuale presenza di CO2 all'apertura è da considerarsi normale.

## Note di degustazione

Il Grechetto Umbria IGT di Raina è un bianco strutturato con note di frutta bianca matura, erbe aromatiche e miele d'acacia. In bocca è ricco, sapido e leggermente tannico sul finale. E' un vino molto versatile, si abbina perfettamente ai grandi piatti della cucina umbra: salumi, formaggi anche stagionati, zuppe di legumi e pesce di lago. Il Grechetto Umbria IGT di Raina è un vino non chiarificato né filtrato.