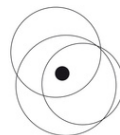


# Luno

Grechetto Umbria IGP



**sasso dei lupi**

Cantina di Marsciano dal 1959



<b>Denominazione</b>	Umbria IGP
<b>Territorio di produzione</b>	Marsciano, Perugia - Italia
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Tipo di terreno</b>	Medio-impasto, calcareo-argilloso
<b>Vitigni</b>	100% Grechetto
<b>Temperatura di servizio</b>	12/14 °C
<b>Tipologia</b>	Ambrato, macerato con bucce
<b>Contiene solfiti</b>	Sì

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce ed un periodo di affinamento sulle fecce in botti di legno. La durata dell'affinamento varia in base all'annata. Maturazione in acciaio e legno, sei mesi.

**Note organolettiche** Territorio, vitigno e tecnica donano a questo bianco una maggiore complessità olfattiva, grande struttura, longevità, carattere e persistenza. Il colore ambrato predispone ad un approccio gustativo fuori dal comune. I profumi spaziano dalla frutta passita al balsamico, il gusto è secco e deciso, con un finale tannico accompagnato da scia sapida.

**Abbinamenti** Primi di grande struttura, carni bianche con cottura prolungata, pesci grassi e formaggi stagionati.

**Riconoscimenti** 4 stelle Vini Buoni d'Italia 2018

**Informazioni per il riciclaggio** Segui le indicazioni del tuo Comune



Capsula - C/PVC90 - plastica

Tappo - FOR51 - sughero

Bottiglia - GL70- vetro

BEVI RESPONSABILMENTE

info@sassodeilupi.it

www.sassodeilupi.it