



## VOJOSO

### Grechetto

#### Le Uve

Ottenuto solo da una selezione di uve di nostra produzione “Grechetto”, il “VOJOSO” è un esempio di vino locale fortemente legato alla sua zona di produzione. Eleganza, struttura e personalità sono potenzialità che questa meravigliosa varietà sa esprimere, e si ritrovano, nella loro interezza, nel prodotto.

#### La Vinificazione

Le uve vengono raffreddate al momento della raccolta per preservarne il profilo aromatico. Subito dopo le uve raffreddate vengono inviate alla pressatura soffice utilizzando la minor quantità di solfiti possibile con una resa del 50% di mosto fiore. Il mosto viene lasciato fermentare ad una temperatura di 15 ° C . Dopo la fermentazione il processo prosegue con una sfecciatura grossolana iniziando un lungo periodo di affinamento sulle fecce nobili, così da ottenere un vino di grande carattere e complessità. Il processo si conclude pochi giorni prima dell’imbottigliamento.

#### Il Vino

Il colore è un giallo paglierino intenso, affascinante e tipico della varietà Grechetto. I profumi sono complessi con sentori di fumo e fondo di miele. Importante, fresco e voluminoso in bocca, delicatamente strutturato nel finale.

#### Dati Tecnici

- Varietà delle uve: Grechetto 100%
- Zona di produzione Perugia-San Martino in Colle
- Altitudine del vigneto 200 m sul livello del mare
- Terreno di media impasto
- Sistema di coltivazione guyot
- Produzione: 70 q / ha
- Gradazione alcolica: 12,00% Vol
- Acidità totale: 5,60 g / l
- pH: 3,38
- Zucchero residuo: 2 g / l