

G109

GRECHETTO I.G.P. LAZIO



Produttore: TENUTA LA PAZZAGLIA

Uve: Grechetto G109 in purezza

Vinificazione: uve raccolte rigorosamente a mano nelle ore più fresche della mattina, selezione dei grappoli in vigna e prima dell'immissione nella diraspa-pigiatrice, pressatura immediata e lieve solfitazione. Fermentazione a temperatura controllata a 13- 15°C.

Aspetti organolettici: Vino bianco paglierino dal profumo intenso con buona sapidità e struttura.

Abbinamenti: Il G109 è il vino che è stato creato per essere soprattutto utilizzato nei wine bar per cui risulta essere un vino adatto per aperitivi ma la struttura e la pienezza che lo caratterizzano, portano anche ad un perfetto utilizzo da tutto pasto.

Riconoscimenti: **Annata 2013** Vini buoni d'Italia 3 stelle; 2 bicchieri Gambero Rosso **Annata 2014** Vini buoni d'Italia 3 stelle; 2 bicchieri Gambero Rosso e ttt Bibenda

