

**Azienda Agraria Moretti Omero**

Via San Sabino n. 19 06030  
Giano dell'Umbria (PG)  
[www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)  
[info@morettiomero.it](mailto:info@morettiomero.it)

**Vini Montefalco e Olio Extra  
Vergine di Oliva Biologici**

**Agriturismo "La Casa dei Vini"**



## **GRECHETTO IGT UMBRIA**

Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.

Tipologia: Bianco giovane.

Uvaggio: 100% Grechetto.

Vigneto: Cordone speronato di 20 anni.

Densità d'impianto: 4.000 piante Ha. Resa per ettaro: 80 q (50 hl/Ha).

Tipo di suolo: Argilla e calcare.

Vendemmia: Manuale nella prima metà di Settembre.

Produzione: Decantazione naturale di tre mesi in acciaio.

Caratteristiche: Sentori fruttati di frutta bianca, leggermente vegetale con note minerali. Fresco e ben bilanciato, finale ammandorlato.

Abbinamenti: ceci e baccalà, ottimo con carni bianche.

Solfiti totali: 50 mg/lt.

Temperatura di servizio: 10-12°C. Formato: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 3 anni.

*Certified organic wine. The farm has been organic certified since 1992.*

*Type: Young white.*

*Grapes: 100% Grechetto.*

*Vines: Spurred cordon, 20 years old vines.*

*Vine density: 4.000 vines per hectare.*

*Yield per hectare: 50 hl/Ha (8 tons).*

*Type of soil: Clay and calcareous soil.*

*Harvesting: Hand-harvested during the first half of September.*

*Vinification: Three months in steel, natural decantation.*

*Tasting notes: White fruits, slightly vegetal with mineral hints. Fresh and well balanced with almond finish.*

*Pairing suggestions: chickpeas with cod, you can also pair it with poultry.*

*Total sulfites: 50 mg/lt.*

*Serving temperature: 10-12°C (50-54 °F). Bottle size: 750 ml.*

*Aging potential: 3 years.*