



# BIANCO DEL CAVALIERE

GRECHETTO DI TODI SUPERIORE D.O.C.

## TERRENO

Collinare tipo argilloso sedimentario. Altitudine 300 mt s.l.m.

## UVAGGIO

Grechetto di Todi 100%

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve con separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo. Fermentazione in acciaio inox. Utilizzo di lieviti selezionati. 10/15% di prodotto macerato a freddo e 5% di prodotto ottenuto da macerazione carbonica

## AFFINAMENTO

4 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE

Giallo paglierino, profumo complesso ma nitido con freschezza evidente, morbido al gusto e consistente, dotato di buona acidità. Complessivamente di buona struttura

## ABBINAMENTI

Antipasti, pesce saltato e frutti di mare, primi piatti elaborati e carni bianche. Temperatura di servizio 10°/12° C

## TERROIR

Hilly terroir 300 mt a.s.l. with sedimentary clay soil

## GRAPES

Grechetto di Todi 100%

## WINEMAKING

The grapes are gently whole-bunch pressed and the grape-skins are immediately separated. Cold settling of the must for cleaning. Temperature controlled fermentation in stainless steel vats. Use of selected yeasts. Cold maceration of 10/15% of the wine and 5% obtained with carbonic maceration

## FINISHING

4 months in the bottle

## DESCRIPTION

Pale yellow, complex but clear and fresh nose, smooth and full-bodied with good acidity

## FOOD MATCHES

Appetizers, fish and seafood, tasty pasta courses and white meats. Serving temperature 10/12° C

## NOTE



CANTINA  
TODINI

Cantina Todini S.r.l.

Roseto Voc. Collina 29/1  
06059 Todi (Pg) ITALY

t. +39 075 887 122  
f. +39 075 887 231

info@cantinafrancotodini.com  
www.waretodini.com