



# NURICANTE

Colli del Trasimeno  
Denominazione di Origine Controllata

Grechetto



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



# NURICANTE

Colli del Trasimeno  
Denominazione di Origine Controllata  
Grechetto

## VARIETÀ DELLE UVE

100% Grechetto dell'Umbria.

## VIGNETI

Dei produttori associati ubicati nelle migliori zone di zone selezionate della produzione della D.O.C. Colli del Trasimeno.

## PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 6500 kg/ha.

Vino: 45 hl/ha.

## IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da fine Marzo/Aprile successivo alla raccolta.

## AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia.

## PRODUZIONE MEDIA ANNUA

20mila bottiglie circa.

## VINIFICAZIONE

**Pressatura:** soffice delle uve intere con pneumopressione. Separazione immediata delle bucce.

**Decantazione:** statica a bassa temperatura.

**Fermentazione alcolica:** ad una temperatura controllata (max 18°C) al fine di mantenere inalterati gli aromi. Una parte del mosto viene fatta fermentare in barriques allo scopo di nobilitarne le caratteristiche varietali.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino scarico, limpido.

**Profumo:** intenso e complesso, caratterizzato da una ricca nota di frutta e sottili note floreali di campo.

**Sapore:** secco, pieno e fragrante, elegante e armonico nelle note di frutta bianca acerba.

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE

**Abbinamento:** ideale su antipasti di pesce, primi piatti con molluschi, preparazioni arrosto di pesce nobile e carni bianche.

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 12° C nel bicchiere da bianco giovane.

## GRAPE VARIETIES

100% Grechetto dell'Umbria.

## VINEYARDS

Owned by the associated producers, located in the best areas of the Colli del Trasimeno DOC production zones.

## YIELD

**Grapes:** 6500 kg./ha.

**Wine:** 45 hl/ha.

## BOTTLING

starting late March/April following the harvest.

## MATURING

2 months in the bottle.

## AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

approx. 20,000 bottles.

## VINIFICATION

**Pressing:** soft pressing of whole grapes with pneumatic presses. Skins removed immediately.

**Decantation:** static, at low temperature.

**Alcoholic fermentation:** at controlled temperature (max. 18°C) so as not to alter the aromas. Part of the must is fermented in barriques in order to enhance the varietal characteristics.

## CHARACTERISTICS

**Color:** pale straw yellow, limpid.

**Bouquet:** intense and complex, characterized by a rich note of fresh fruit and subtle floral notes.

**Flavor:** dry, full and fragrant, elegant and harmonious with notes of green apple.

## PRODUCER'S SUGGESTIONS

**Goes with:** ideal for fish-based hors d'oeuvres, pasta and rice dishes with seafood, baked fish dishes, and with meats.

**Seve:** a temperature of 12° C in glasses for young white wine.

DUCA DELLA CORGNA