



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

MONTEFALCO GRECHETTO DOC (IT)

Uvaggio: Grechetto 100%

Resa per ettaro: 100 q

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: in tanks di acciaio inox

Elevazione: in tanks di acciaio inox sur lies

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi

Profumo: fruttato floreale, con note di frutta dolce, di fiori bianchi e gialli, di macchia mediterranea

Gusto: morbido, con buona freschezza acida e retrogusto fruttato lungo e persistente

Abbinamenti: si accompagna ai primi piatti e ai secondi piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Formati bottiglia: 0,375 Lt. / 0,75 Lt.

Il Montefalco Grechetto doc è un vino secco che presenta una gamma di aromi vivaci al naso come in bocca. Frutta dolce, fiori bianchi e gialli e una buona freschezza acida lo mantengono vivo e persistente. Vitigno bianco autoctono dell'Umbria, a Scacciadiavoli è vinificato in purezza.

Accompagna le calde giornate estive servito alla giusta temperatura e si abbina tutto l'anno a primi piatti o secondi leggeri. Vino da bere giovane. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.





AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

MONTEFALCO GRECHETTO DOC (EN)

Grape Variety: Grechetto 100%

Yield per hectare: 10.000 kg

Harvest: first ten days of September

Vinification: in stainless-steel tanks

Aging: in stainless-steel tanks “sur lies”, and in the bottle for a minimum of 3 months

Color: straw yellow with light green highlights

Bouquet: sweet, fruity and floral

Taste: soft and round with a fresh acidity, long and persistent fruity finish

Food Pairing: perfect with soups, pastas, rice dishes, and fish courses

Temperature: 6-8 °C, 45-50° F

Bottle size: 0,375 Lt. / 0,75 Lt.

Grechetto is an indigenous Umbrian varietal. We make it in a single variety vinification to produce a dry white wine that presents a range of lively aromas, both in the bouquet and in the mouth. Sweet fruit, white and yellow flowers and a fresh acidity keep the wine alive and persistent. At the right temperature it is the perfect accompaniment during hot summer days, as well as all year long with soups and pastas, or light main courses.

