

MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
GRECHETTO

2 0 1 9

Dal terroir calcareo di Montefalco nasce questo vino giallo dorato di buona struttura e notevole freschezza.

La raccolta dell'uva all'alba e al tramonto, e l'affinamento in barrique di 6 mesi, sviluppano profumi di burro di noccioline con note di pesca gialla.

Intenso al gusto, dal caratteristico finale di mandorla dato dalla parziale fermentazione in barrique.

Imbottigliato all'origine da:
Società Agricola Terre de la Custodia
Azienda Agraria s.s. Loc. Palombara
Gualdo Cattaneo (PG) - Italy
terredelacustodia.com

Prodotto in Italia

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES

75cl e 13,5%vol



8 007153 800688