



VERCANTO BIO AOC

COLLI DEL TRASIMENO

Cépages : Grechetto 100 % Biologique

Type de sol : Argile sableux avec une présence de fossiles

Système de élevage : Guyot double cordon

Vendange : Grappes sélectionnées à la main et pressurées juste après la vendange pour préserver la qualité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuves d'acier de 50hl sur lies. Ensuite passage dans des tonneaux de chêne français avec fermentation malolactique.

Analyse du vin : Couleur jaune paille avec des reflets dorés. Au nez libère des senteurs de

fruits exotiques et tropicales avec une délicate note de vanille. En bouche est plein, enveloppant, soutenu d'une agréable fraîcheur. Élégant et minéral avec un final légèrement amandé. Ce vin qui fait partie des vins blancs structurés, peut évoluer et s'améliorer avec le temps. Il représente d'excellente manière le caractère important de la région Ombre.

Accompagnements : Excellent avec les assiettes de poissons aussi bien de Lac que de mer. Accompagne aussi la viande blanche et des fromages vieillis, le Risotto au Curry ou Safran. Parfait avec des assiettes de poissons frits du lac comme le Perche.

Température de service : 12°

Alcool : 13,5 %

Reconnaisances :

Millésime 2015 Gagnant **Grand Prime de l'Ombre**, chez ONAV de Catane

Millésime 2016 Gagnant comme **MEILLEUR VIN BLANC** Concours Corciano Château Divino.

Millésime 2017 Gagnant avec 90 points, **Luca Maroni Guide**, « THE BEST ITALIAN WINE 2019 »

Millésime 2017 **Médaille d'Or** Berliner Wein Trophy 2019

Millésime 2018 Gagnant avec 90 points, **Luca Moroni Guide** « THE BEST ITALIAN WINE 2020 »