

POGGIO BELVEDERE
GRECHETTO IGT

Varietà: 85% Grechetto 15% Chardonnay

Prima annata prodotta: 1980

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato,
Resa per ettaro 100 q

Affinamento: 3 mesi in acciaio
e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: il profumo, caratteristicamente
fruttato, è fine e persistente

Gusto: fresco ed elegante

Abbinamenti: perfetto per accompagnare minestre e
tradizionali piatti di pesce. Servire a 10/12 °C

Potenziale di affinamento: 2 anni

Formato L: 0,75

