



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il nome Grechetto sembrerebbe collegare in modo inequivocabile l'origine di quest'uva con la Grecia, collocandola nella grande famiglia delle cosiddette uve greche introdotte dagli ellenici in tempi passati. In realtà il nome Grechetto sembrerebbe risalire al Medioevo, quando i vini prodotti con quest'uva ricordavano gli aromi e i sapori di quelli provenienti dalle aree orientali del Mediterraneo. Il legame con le uve greche sarebbe però smentito da alcune ricerche genetiche condotte sul Grechetto. Il grande interesse nei confronti di questo vino ha portato negli ultimi anni la produzione del Grechetto a livelli di assoluta qualità, conferendogli una dignità che fino a qualche tempo fa gli era negata oppure riconosciuta solo marginalmente.

HELIANTHUS GRECHETTO DEL LAZIO

Indicazione Geografica Protetta.

La gestione della vigna obbedisce a quelli che sono ormai imperativi irrinunciabili per fare vini di qualità: impianti della giusta densità, rese basse e raccolta a mano delle uve. I vigneti ubicati in media collina caratterizzano questo vino che, a causa di una precoce maturazione del frutto, determina l'anticipazione della vendemmia alla prima decade di settembre. La vinificazione avviene con pressatura soffice e affinamento in acciaio.

È prodotto da uve Grechetto in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si presenta con aromi di mandorla amara e nocciola, evidente mineralità, sentori fruttati di pera, pesca e frutti esotici, sensazioni floreali di acacia e biancospino. In bocca è carico e appagante, caratterizzato da sapidità e buona acidità, con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

La versatilità di questo vino consente di dare vita ad un'ampia varietà di abbinamenti: dai frutti di mare, alle zuppe di pesce, al risotto alla marinara fino agli spaghetti alla norcina. Oppure a diversi piatti di portata: dal baccalà, alle triglie in umido, dalle frittate di verdure ai formaggi a pasta molle.