



TALEA Terre di Montebudello

Vitigno: Grechetto Gentile (Pignoletto)

La degustazione

Colore: giallo intenso e brillante, riflessi dorati

Profumo: piacevoli note di agrumi, intenso

Gusto: di corpo, elegante ed armonico

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti: indicato con piatti di pesce e frutti di mare, ben si abbina a piatti della cucina del territorio e a piatti di ricerca

La produzione

Sistema di allevamento: guyot

Resa in uva: 50 q/ettaro

Densità di impianto: 3000 ceppi/ettaro

Vendemmia: settembre, vendemmia manuale e in cassette, selezione degli acini

Terreno: vigneto Baraldi, cru aziendale del 1973, suolo calcareo-argilloso, collinare (250 m. s.l.m.)

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza sui propri lieviti per circa 10 mesi. Affinamento in carati di rovere francese da 5 hl e successivamente riposo in bottiglia prima della commercializzazione.