



Grechetto 2020 IGT Umbria

Viñedo

Localización:	Spoletto - Umbria
Nivel de calidad:	Umbria IGT (Indicazione Geografica Tipica)
Varietal de uva:	Grechetto
Composición del suelo:	Arcilloso-limoso y Arenoso-limoso
Clima:	Mediterráneo
Método de poda:	Cordón (Cordone speronato)
Edad de las vides:	20 - 50 años
Densidad de cultivo:	3.600 vides/ha
Rendimiento:	5.000 - 6.000 Kg de uva/ha
Manejo del cultivo:	Biointegral

Claves:

AI: Acero inoxidable

Bodega

Vendimia:	Manual, desde principios a finales de agosto
Maceración:	Prensado de racimos enteros contacto con las pieles de algunas horas
Fermentación:	De 3 a 4 semanas en contenedores de AI a temperatura controlada
Afinamiento:	Durante 4 meses en AI
Embotellado:	Finales de febrero de 2021

Vino

Historia:

Los vinos de Úmbria y de la familia Campanella

La bodega de los Campanella fue establecida en mayo de 2005 por Caludio y su esposa Lorella. Fue la realización del anhelo de hacer un vino propio, que naciera de la pasión, la experiencia, la creatividad, el trabajo duro y sobretodo que se nutriera de la tradición del vino Úmbria, el corazón verde de Italia; una tierra fantástica que siempre da lo mejor de sí.

El primer vino producido con las uvas de cultivos propios de las variedades Sangiovese y Sagrantino estuvo listo en 2007, aunque pasaron una par de años para su salida al mercado. Esta *opera prima* de Claudio Campanella y su familia estableció un plan para hacer vinos auténticos que expresan tanto las variedades autóctonas de Úmbria: la Sagrantino, Sangiovese, Trebbiano Spoletino y Grechetto, como la tierra y las manos que las cuidan. Con los vinos de la familia Campanella, tenemos una ventana para conocer y disfrutar los vinos de la rica tierra de Úmbria.

Nota de cata:

Este es un Grechetto refleja la maduración de sus uvas bajo el sol úmbro. Tiene el aroma de las piña y los albaricoques con sus pieles, el recuerdo de la miel de acacia y de almendras tostadas. Su acidez es balanceada.

Potencial de maduración: 2021 - 2026

Maridaje recomendado: Ensaladas, pastas con salsas blancas, pescados de río y mar y quesos madurados.

Temperatura de servicio: 8 - 12 °C

Decantar: No

Vegano: Si

Información técnica

Alcohol:	13,5% vol
Azúcar residual:	1,0 g/L
Acidez total:	4,9 g/L
Código de barras:	8022716097503
Disponible en:	0,75 L



VINICULTURA

Producido y embotellado por Az. Agr. Claudio Campanella · 06049 Spoleto · Perugia-Úmbria · Italia
www.colleuncinano.it

VINICULTURA SAS es el importador exclusivo de los vinos de la Az. Agr. Claudio Campanella en Colombia
Carrera 56B No. 127-50, Bogotá DC · Colombia · info@vinicultura.com.co · www.vinicultura.com.co