

# RIGALDO



## Scheda Tecnica

**Uvaggio:** Grechetto 100 %

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Seconda decade di settembre

**Vinificazione:** Solo mosto fiore, derivato da pressatura soffice delle uve, in vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio inox, per 6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione

**Grado Alcolico:** 14 %

**Temperatura di Servizio:** 10-12°C

**Colore:** Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli brillanti

**Olfatto:** Ricorda la frutta a polpa gialla, la mela e l'albicocca, con delicate note di fiori di acacia

**Gusto:** Complesso con un grande bilanciamento tra struttura e acidità, di notevole ampiezza iniziale, sapido, con chiusura piacevolmente amarognola tipica della varietà

**Consumo:** Esprime al meglio il suo potenziale di sapidità e mineralità dopo qualche mese dall'imbottigliamento, supporta bene anche qualche anno di affinamento in bottiglia

**Abbinamenti:** Ideale con grigliate di pesce, formaggi stagionati, norcinerie e risotti elaborati

**CANTINA BETTALUNGA**

Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme, Marsciano PG

Tel: +39 328 270 3450 - Email: [info@bettalunga.it](mailto:info@bettalunga.it) - Web: [www.bettalunga.it](http://www.bettalunga.it)