bettalunga

# RIGALDO

**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

**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 risotto allo zafferano

bettalunga
Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme
Marsciano Pg
Tel: +39 328 270 3450 E-mail: info@bettalunga.it
www.bettalunga.it