



Gre
co
di
Rena
bianca



Terre
Margaritelli

VINO BIOLOGICO TORGIANO



Greco di Renabianca

Il grechetto è il vitigno bianco più caratteristico dell'Umbria, che meglio ne rappresenta i sapori e i profumi. Terre Margaritelli gli rende onore con il Greco di Renabianca, un grechetto in purezza che si arricchisce con la fermentazione in Barrique di rovere francese proveniente dalla foresta di Bertranges.

Grazie a questo passaggio si rafforzano le note balsamiche al naso, mentre in bocca restano vincenti la struttura e la potenza del grechetto. Grande acidità, alcolicità e persistenza sono le caratteristiche essenziali del Greco di Renabianca.

Grechetto is the white varietal most characteristic of Umbria, that which best represents the flavors and perfumes of the area. Terre Margaritelli pays homages to this grape with Greco di Renabianca, a pure Grechetto enriched by the fermentation in French oak Barrique, from the forest of Bertranges. The barrique reinforces the balsamic notes in the bouquet, while on the palate it is powerful with excellent structure. Strong acidity and persistence are the essential characteristics of Greco di Renabianca.

BIANCO DELL'UMBRIA IGT

ZONA DI PRODUZIONE / AREA
MIRALDUOLO DI TORGIANO UMBRIA

UVE / GRAPES
GRECETTO

MESI DI AFFINAMENTO / MONTHS OF AGING
FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI
ROVERE FRANCESE DELLA FORESTA DI
BERTRANGES /

FERMENTED AND AGED IN FRENCH OAK BARRIQUES
FROM
THE FOREST OF BERTRANGES



VINO BIOLOGICO

