



SCHEDA TECNICA

VIRBIO - LAZIO IGP GRECHETTO

UVAGGIO:	100% Grechetto
ZONA DI LAVORAZIONE:	Collina, circa 412mt sul livello del mare (Ariccia RM)
VENDEMMIA:	Manuale
AFFINAMENTO:	Inox (12 mesi)
GRADO ALCOLICO:	Dai 12,5%Vol ai 13,0%Vol
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi verdolini
CONSISTENZA:	Abbastanza consistente
NOTE OLFATTIVE:	Fiori freschi bianchi (acacia- biancospino- sambuco); Frutti fresca (pesca bianca - pera); Frutta secca (fichi- albicocche); Frutta esotica (ananas - frutto della passione); Note speziate (vaniglia - cannella); Note minerali (pietra focaia).
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12°C
ABBINAMENTI:	Zuppe di pesce, primi piatti a base di pesce e crostacei, pesce al forno o arrostito, carni bianche grigliate o arrostite, formaggi poco stagionati
QUALCHE CURIOSITÀ:	<p>Le origini di questo vitigno sono molto antiche tanto da essere menzionato già da Plinio il Vecchio nei suoi scritti.</p> <p>Esistono varie teorie sul suo nome. La prima lo ricollega alla sua origine ellenica (o comunque medio-orientale) e potrebbe essere tra quei vitigni importati nel centro Italia dai romani a seguito della colonizzazione della Magna Grecia. Un'altra teoria, invece, sostiene che il nome grechetto sia introdotto solo in epoca medioevale per un parallelismo tra quest'uva e quelle importate dalla Grecia.</p> <p>In passato questo vitigno è stato utilizzato per lo più negli assemblaggi ed infatti è presente in moltissimi disciplinari di produzione dei vini del centro Italia. Da qualche anno si assiste ad un ritorno alla vinificazione in purezza allo scopo di ottenere un vino piacevole e beverino, ideale anche negli aperitivi.</p>