



## Assisi DOC

Dai vigneti ubicati in terreni di favorevole esposizione e rientranti nella fascia pedecollinare compresa tra 180 e 350 s.l.m., in parte nei comuni di Assisi e Spello, in provincia di Perugia, e dello stesso capoluogo, si ottengono i seguenti tipi di vino:

**BIANCO** - con le uve di Trebbiano (50 - 70%) e di Grechetto (10 - 30%), cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca bianca della zona (massimo 40%).

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: odore gradevole, fresco, caratteristico

Gusto: sapore asciutto, fresco, leggermente fruttato

Gradazione alcolica minima: 10,5°.

Uso: da aperitivo o da pasto.

**GRECHETTO** - con le uve dell'omonimo vitigno (minimo 85%) ed eventualmente con quelle di altri vitigni a bacca bianca della zona

Colore: giallo paglierino tenue

Profumo: odore gradevole, fresco, caratteristico;

Gusto: sapore asciutto, fresco, leggermente amarognolo, fruttato, armonico.

Gradazione alcolica minima: 11,5°

Uso: da pesce.

**ROSSO** - con le uve di Sangiovese (50 - 70%) e di Merlot (10 - 30%), cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca rossa della zona (massimo 40%);

Colore: rosso rubino

Profumo: vinoso, caratteristico, profumato

Gusto: sapore asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente.

Gradazione alcolica minima: 12°.

Uso: da pasto.

**ROSATO** - con le stesse uve del Rosso

Colore: rosato più o meno intenso

Profumo: vinoso, delicato

Gusto: sapore asciutto, fresco, armonico.

Gradazione alcolica minima: 11°.

Uso: da pasto.

**NOVELLO** - con le stesse uve del Rosso

Colore: rosso rubino con sfumature violacee

Profumo: fruttato, persistente

Gusto: sapore armonico, fresco, talvolta vivace.

Gradazione alcolica minima: 11°.

Uso: da pasto.