

RO  
MA  
NEL  
LI



## FONTE PERNA

COLLI MARTANI  
D.O.C.

GRECHETTO

È il Grechetto il più importante dei bianchi dell'ampia zona dei Colli Martani. Un vino di particolare spessore, capace di coniugare struttura e slancio in un tutt'uno di grande fascino. Fresco da giovane e ricco di affascinanti sfumature dopo qualche anno di riposo in bottiglia.

*Grechetto is the most important and traditional white wine from an extensive area of Montefalco, an area known as Colli Martani. A wine of particular thickness, capable of combining both structure and momentum into one of great charm. Fresh when young and full of fascinating nuances only after a few years in the bottle.*

# FONTE PERNA

COLLI MARTANI  
D.O.C.

GRECHETTO

## SCHEMA TECNICA

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

### VARIETÀ

Grechetto 100%.

### ALTITUDINE

350 m sul livello del mare.

### TIPO DI SUOLO

Argilloso, calcareo.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

### DENSITÀ IMPIANTO

5000 ceppi/ha.

### PROD. PER ETTARO

70 q.

### EPOCA VENDEMMIALE

Ottobre. Raccolta manuale.

### FERMENTAZIONE

Illimpidimento naturale, poi fermentazione alla temperatura di 15° C. Permanenza prolungata sui lieviti al termine della fermentazione.

### MATURAZIONE

In botti d'acciaio. Almeno 2 mesi in bottiglia.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

5-8 anni.

### DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino intenso. Al naso esprime tutta la tipicità del varietale con note floreali e fruttate che richiamano il biancospino, il cedro e la pesca gialla. Una leggera mineralità anticipa un sorso fresco, pieno, di buona struttura e di ottima persistenza.

### ABBINAMENTI

Antipasti e primi, in particolare formaggi, salumi, preparazioni a base di uova. Di grande versatilità, valorizza ricette a base di pesce di lago e non solo. Sorprendente l'abbinamento con piatti più invernali, specie zuppe di legumi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C, temperatura facilmente raggiungibile dopo un breve passaggio in frigorifero.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000

### FORMATI

0,75 litri

## COME SMALTIRE I RIFIUTI

### Bottiglia

GL 71 Vetro

### Capsula

C/ALU 90 Alluminio PE

### Raccolta differenziata

### Tappo

FOR 51 Sughero

### Raccolta differenziata

dedicata o per rifiuti organici.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

## DATA SHEET

### PRODUCTION AREA

Our own vineyards in Colle San Clemente.

### VARIETY

Grechetto 100%.

### HEIGHT

350 meters above sea level.

### TYPE OF SOIL

Clayey, calcareous.

### SYSTEM OF GROWING

Spurred Cordon.

### VINE DENSITY

5000 plants/ha.

### YIELD PER HECTARE

7 tons.

### TIME OF HARVEST

October. Harvested by hand.

### FERMENTATION

Natural clarification, then fermentation at a temperature of 15 °C (59 °F). Prolonged period on the yeasts at the end of fermentation. The grapes and skins are allowed to separate naturally. Fermentation is at 15°C (59 °F). The wine is kept in contact with the yeasts for a lengthy period after fermentation has been completed.

### MATURATION

In stainless steel tanks. Minimum 2 months aging in bottle.

### AGING POTENTIAL

5-8 years.

### TASTING

Intense straw yellow. The nose expresses all the typicality of the varietal with floral and fruity notes that recall

hawthorn, citron and yellow peach. A light minerality anticipates a fresh and full taste, with good structure and excellent persistence.

### PAIRINGS

Starters and first courses, in particular cheeses, cured meats, egg-based preparations. Of great versatility, it enhances recipes based on fish from the lake and beyond. Surprising the combination with more winter dishes, especially legume soups.

### SERVING TEMPERATURE

10/12 °C (50/53.6 °F), temperature easily reachable after a short time in the fridge.

### BOTTLES PRODUCED

8.000

### BOTTLE SIZES

Standard (750 mL).

# Il nostro legame con il territorio

L'affresco conosciuto come quello dei quattro evangelisti è probabilmente l'ultimo effettuato da Benozzo Gozzoli a Montefalco. È qui, nella nostra zona, che il famoso pittore lavorò durante una delle fasi più prolifiche della sua vita lasciandoci innumerevoli e bellissime testimonianze, tutt'ora intatte nel loro splendore. In questo specifico scorcio che occupa l'intera superficie della volta della Cappella di San Girolamo all'interno della Chiesa di San Francesco, in centro a Montefalco, sono raffigurati Matteo, Marco, Luca e Giovanni insieme ai simboli a cui da sempre sono associati: un uomo alato, o un angelo, un leone, un bue e un'aquila.

Da qui siamo partiti per raccontare il nostro legame con il territorio prima ancora che con il vino. Quattro come gli evangelisti, portatori di gioia, e quattro come le nostre prime etichette, i vini con cui abbiamo iniziato e che ancora oggi definiscono il nostro "essere" Montefalco: il Colli Martani Grechetto, il Montefalco Rosso, il Montefalco Sagrantino, il Montefalco Sagrantino Passito.

# Our bond with the territory

*The fresco that depicts the four evangelists is probably the last one painted by Benozzo Gozzoli in Montefalco. It is here, in our area, that the famous painter worked during one of the most prolific phases of his life, leaving us countless and beautiful testimonies, still intact in their splendor. In this specific view that occupies the entire surface of the vault of the Chapel of San Girolamo inside the Church of San Francesco, in the town center of Montefalco, are represented Matteo, Marco, Luca, and Giovanni (Matthew, Mark, Luke, and John) together with the symbols to which they are always associated: a winged man or an angel, a lion, an ox, and an eagle.*

*From here, we began to talk about our bond with the territory even before the wine. Four, like the evangelists, bearers of joy, and four like our first labels, the wines with which we started and which still define our "being" Montefalco: Colli Martani Grechetto, Montefalco Rosso, Montefalco Sagrantino, Montefalco Sagrantino Passito.*



Foto: Pier Paolo Metelli



Il Colli Martani Grechetto "Fonte Perna" deve il nome a quella che era un'antica fonte poco lontano da Colle San Clemente, il piccolo centro abitato in cui si trova la nostra cantina. Un sito dove trovare refrigerio e l'acqua necessaria alle esigenze di tutti i giorni.

*Colli Martani Grechetto "Fonte Perna" owes its name to an ancient spring not far from Colle San Clemente, the small town where our winery is located. A site where you can find refreshment and the water you need for everyday needs.*

# ROMANELLI

AGRICOLA ROMANELLI  
Colle San Clemente 129/A  
06036 Montefalco (PG) ITALY  
Tel. +39 0742 37 85 31  
info@romanelli.se · www.romanelli.wine