



Greco Sannio Dop

Provenienza

Vitigno coltivato in provincia di Avellino e Benevento.

Vitigno

100% Greco

Tecnica enologica

Le uve vengono vendemmiate nella seconda decade di ottobre. Dopo una breve macerazione con le bucce, il mosto viene avviato alla fermentazione con lieviti selezionati tenendo controllata la temperatura a circa 12 °C. La stabilizzazione avviene a freddo.

Esame visivo: giallo paglierino carico.

Esame olfattivo: fruttato intenso di pesca e mandorla.

Esame gustativo: vino secco, morbido e persistente. Buona struttura che consigliamo di degustare anche dopo l'annata corrente.

Abbinamenti: si abbina bene alla cucina mediterranea, pietanze di pesce, carne bianca e carne rossa alla griglia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300285
- EAN cartone: 8 013392 300292
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie