



Sannio Greco Doc

Provenienza

Il Greco è coltivato in terreni calcarei e argillosi ad una altitudine di circa 300 metri slm.

Il sistema di allevamento è a filari con una intensità media ad ettaro di 3.500 piante.

Vitigno

100% Greco

Tecnica enologica

Eseguita la raccolta manuale, l'uva viene trasportata subito in cantina e dopo una macerazione con le bucce di circa 5 ore ad una temperatura di 10 °C si procede con la pressatura e l'avvio della fermentazione.

Esame visivo: giallo oro con riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: intenso e persistente che ricorda i profumi della frutta matura e quella esotica.

Esame gustativo: morbido ed alcolico con buona persistenza gustativa.

Abbinamenti: è un vino con una buona viscosità per cui lo consigliamo in abbinamento anche con pietanze più saporite: spaghetti alla carbonara, formaggio di media stagionatura.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8/12 °C.

- Contenuto: 75 cl
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie