

GRECO DEL SANNIO DOC



Classificazione: Denominazione di Origine Protetta

Zona di Produzione: Area DOP Sannio

Uve: 100% Greco - uve biologiche - certificato bio-agri-cert.

Sistema di Allevamento: Spalliera Guyot

Età delle viti: 5/10 anni

Densità Di Impianto: 4000 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 2/2,5 Kg. Per pianta

Caratteristiche del Terreno: Marne argillose calcaree.

Epoca di Vendemmia: Terza decade di ottobre

Vinificazione: Raccolta manuale, spremitura soffice dei grappoli, macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, maturazione 7/8 mesi.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Note di Degustazione: Di colore giallo paglierino intenso. Il profumo è intenso, persistente, floreale e fruttato. Sapore secco, fresco, abbastanza morbido e leggero.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 10-12° C.

Abbinamenti: Ottimo su mozzarella di bufala, antipasti leggeri e piatti a base pesce e crostacei ed insalate di verdure