

GRECO SANNIO DOP 2017



Denominazione GRECO SANNIO DOP

Descrizione *In zone vocate del Comune di Guardia Sanframondi, sorgono le pregiate vigne dell'uva greco, custodite con tradizionali metodi di allevamento. L'esposizione a sud ovest e il terreno argilloso calcareo garantiscono un vino bianco dal sapore minerale, che affascina e cattura il palato di intenditori.*

Andamento climatico *La campagna viticola 2017 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature molto elevate e da una scarsa piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo uno stato sanitario perfetto senza alcuna malattia.*

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti *Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 60 ql/Ha*

NOTE TECNICHE

Varietà 100% Greco

Grado Alcolico 13%

Affinamento 4 mesi in acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio 8/9° C

Epoca vendemmia fine settembre

Formati disponibili 750 ml

Note Organolettiche *Colore giallo paglierino, cristallino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.*

Abbinamento *E' un vino che sa accompagnarsi a minestre, legumi e verdure, risotti e paste con condimenti delicati, carni bianche, formaggi freschi.*