



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio Greco DOC

Vino che nasce da un piccolo vigneto sito nel cuore dell'azienda in località Vignole di Castelvenere.

DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Greco.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera, con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio-impasto con esposizione a SUD.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale nelle prime ore del mattino e trasportata in cantina in piccole cassette.

Vinificazione: rapidamente diraspata, immessa in pressa in assenza di ossigeno, segue una breve pressatura. Il mosto fiore così ottenuto, viene immesso in serbatoi a freddo per una decantazione statica per circa 12 ore.

Viene poi avviata una fermentazione a temperatura controllata a 13° molto lunga.

Affinamento: per 6 mesi su fecce fini, con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo intenso con riflessi dorati.

Naso: note floreali e fruttate che ricordano l'albicocca.

Gusto: sentori di frutta matura di notevole freschezza che evolvono in un finale morbido e persistente.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8°- 12°.

Degustazione: si abbina a crudi di mare, mozzarella di bufala e carpacci di carne rossa.



Servizio

Vino potente e raffinato di colore giallo intenso con riflessi dorati. Molto piacevole al naso per le sue armoniose note floreali e fruttate che ricordano l'albicocca. In bocca persistono sentori di frutta matura di notevole freschezza che evolvono in un finale morbido e persistente. Si abbina a crudi di mare, mozzarella di bufala e carpacci di carne rossa.
Temperatura consigliata: 8° - 12° C.

TENUTA LE VIGNOLE
AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio
denominazione di origine controllata
Greco

0036