

GRECO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Greco
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 150–200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 85–90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata (12–14°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromaticità. Affinamento in acciaio per 3–4 mesi, con un breve periodo di maturazione sulle fecce fini per aggiungere complessità e morbidezza al vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fresco e fruttato, con sentori di agrumi, fiori bianchi, mela verde e delicate note minerali
Sapore: fresco, sapido, equilibrato, con una buona struttura e una piacevole persistenza minerale nel finale

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di mare, piatti di pesce, crostacei, sushi e insalate fresche. Ottimo anche con formaggi freschi e piatti a base di verdure.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Greco
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey and well-drained
Altitude: 150-200 m/above sea level
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 85-90 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, with fermentation at controlled temperature (12–14°C) in stainless steel to preserve freshness and aromatic quality. Aging in steel for 3–4 months, with a short period of maturation on fine dregs to add complexity and smoothness to the wine.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections
Parfum: fresh and fruity, with notes of citrus, white flowers, green apple and delicate mineral hints
Taste: fresh, savory, balanced, with good structure and a pleasant mineral persistence on the finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,6 g/l
Total sulphites: 80/110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with seafood starters, fish dishes, shellfish, sushi and fresh salads. Also excellent with fresh cheeses and vegetable-based dishes.
Service notes: Served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Greco
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 150-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 85-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben, mit Gärung bei kontrollierter Temperatur (12–14°C) in Edelstahltanks, um Frische und Aromatik zu bewahren. Ausbau im Stahl für 3–4 Monate, mit einer kurzen Reifezeit auf der Feinhefe, um dem Wein Komplexität und Weichheit zu verleihen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch und fruchtig, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten, grünem Apfel und zarten mineralischen Anklängen
Geschmack: frisch, herzhaft, ausgewogen, mit guter Struktur und angenehmer mineralischer Persistenz im Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Meeresfrüchte-Vorspeisen, Fischgerichten, Schalentieren, Sushi und frischen Salaten. Auch hervorragend zu Frischkäse und Gemüsegerichten.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Greco



10-12°C



13 % vol



750 ml