

# GRECO IGT PUGLIA



## ***Vitigno***

100% Greco

## ***Vigneti***

Spalliera allevata a guyot su terreni tendenzialmente tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

## ***Vinificazione***

La vendemmia avviene nella seconda metà di settembre. Abbattuta la temperatura al di sotto dei 10°C si procede alla soffice pigiatura delle uve. La fermentazione avviene immediatamente dopo la chiarifica statica dei mosti sotto i 15°C.

## ***Maturazione***

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

## ***Note di degustazione***

Colore giallo paglierino carico. Intenso profumo di frutta esotica e fragranze floreali. Al palato esprime corpo ed eleganza con lunga persistenza, caratteristica delle uve greco.

## ***Abbinamenti gastronomici***

Un vino perfetto per aperitivi, piatti a base di pesce e frutti di mare. Da consumare fresco intorno a 10-12°C.