

# GRECO

Vino biologico

**Vitigno:** Greco 100%

**Forma d'allevamento:** Spalliera - Guyot

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro

**Zona di produzione:** Comuni di Benevento

**Altimetria ed esposizione:** 250/300 m s.l.m. con esposizione Ovest / Sud - Ovest

**Caratteristiche del Terreno:** marne argillose calcaree ed arenarie

**Resa in uva:** 90 q/Ha

**Periodo di raccolta:** seconda metà di settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice

**Fermentazione:** temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (15-16°C)

**Affinamento:** su fecce fini per 5 mesi - in acciaio inox

**Grado alcolico:** 13 % Vol.

**Colore:** giallo paglierino carico.

**Naso:** bouquet gradevole, ampio ed intenso, con evidenza di agrumi e frutti tropicali

**Gusto:** fresco e sapido, con un lungo finale aromatico caratterizzato dal ritorno delle note agrumate e dall'evidenza di quelle di mandorla

**Abbinamenti:** insalate di mare, portate a base di pesce e crostacei, frutti di mare, frittiture di pesce, carni bianche. Ideale come aperitivo e con finger food

**Temperatura di servizio:** 10 °C



  
**OPPIDA**  
AZIENDA VITIVINICOLA