

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 Sud - Ovest

Caratteristiche del Terreno: marne argilloso calcaree ed arenarie

Resa in uva: 90 ql/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

www.oppida.it

