



GRECO SANNIO D.O.C.



Prodotto dalle uve di GRECO 100%- coltivato su terreni aziendali a contropalliera .

Concimazioni: letame pellettato - sovescio delle erbe spontanee -sovescio di leguminose ad anni alterni e a filari alterni.

Trattamenti : Rame - zolfo - adesivanti .

Potatura : tralcio unico di rinnovo.

Raccolta: da 3° decade di Settembre a 1 decade di Ottobre -esclusivamente manuale - in cassette - subito pressato ad uva intera in pneumopressa senza diraspapigiatura , messo in fermentini di acciaio termoregolabili;

Fermentazione: in bianco (senza vinacce) fino ad esaurimento zuccheri -

Affinamento in acciaio , per un periodo minimo di 6 mesi , dopo imbottigliamento.

Vino dal colore che può variare dal giallo paglierino al giallo con striature violacee . Di gradazione medio alta per le rese per ettaro molto scarse, dal gusto giustamente tannico e sapido e dai profumi che vanno da quelli floreali a quelli di frutta .Vino da consumare a temperatura di circa (10- 11°) accompagnato a pasti a base di pesce, crostacei - salumi - formaggi , ai dolci.

VINO BIOLOGICO