



# TENIMENTI GRIECO

## PASSO ALLE TREMITI IGT TERRE DEGLI OSCI SAUVIGNON 2020



Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.

**Zona di produzione:** Campomarino (CB)

**Estensione:** 1 ha

**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 100%

**Tipo di suolo:** alluvionale di medio impasto

**Altitudine:** 80 m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 2013

**Periodo vendemmiale:** fine agosto - inizi settembre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** guyot

**Resa/ceppo:** 2,5 Kg

**Prima vendemmia:** 2015

### La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pressatura soffice e macerazione pellicolare per 4-6 ore. Selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico, separazione dei fondi e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 16-17°C per 15-16 giorni. Affinamento in acciaio "sur lies" e "batonnage" settimanali per circa 4 mesi. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

### Il vino:

colore giallo paglierino delicato con riflessi tendenti al verdolino. Caratteristico al naso, con un netto sentore di pesca in apertura, a cui si accompagnano litchi, ginestra, pompelmo, e nel fondo piacevoli accenni di fiori di bosso.

L'attacco descritto da una piacevole acidità, ben equilibrata da una morbidezza avvolgente e da una sapidità spiccata, con un ritorno pulito di pesca e frutti tropicali. Ottima la persistenza gusto-olfattiva.

### Abbinamenti gastronomici:

crudi, primi e secondi di pesce, crostacei, carne di pollo, timballo di verdure, formaggi freschi.

[info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it) [www.tenimentigrieco.it](http://www.tenimentigrieco.it)



75cl

Alcool  
% Vol

12,5 %

Temperatura  
di servizio

12° C