



# TENIMENTI GRIECO

## PASSO ALLE TREMITI IGT TERRE DEGLI OSCI AGLIANICO 2017



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:** San Martino in Pensilis (CB)

**Estensione:** 1 ha

**Uvaggio:** Aglianico 100%

**Tipo di suolo:** alluvionale, medio impasto ricco in sali minerali

**Altitudine:** 150 m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 2000

**Periodo vendemmiale:** fine ottobre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** cordone speronato

**Resa/ceppo:** 2 Kg

**Prima vendemmia:** 2002

### La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli a fine ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra 26-28° C per circa 10 giorni. Macerazione sulle bucce per una settimana. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Fermentazione malolattica e affinamento sur-lies in barrique di rovere francese per 9 mesi. Riposa in bottiglia per altri 4 mesi prima di essere immesso sul mercato.

### Il vino:

colore rosso rubino brillante. Naso fine ed elegante, complesso, intense le note dolci di vaniglia, frutti maturi di ciliegia e lampone. Vino di grande struttura ed equilibrio, dal tannino morbido e penetrante. Lunga la persistenza con ritorni di frutti rossi succosi, in perfetta corrispondenza con le note olfattive.

### Abbinamenti gastronomici:

stufati di carne rossa, selvaggina, piatti a base di funghi porcini, minestre saporite e formaggi stagionati.

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



75cl

Alcool  
% Vol

13,5 %

Temperatura  
di servizio

16-18° C