



TENIMENTI  
GRIECO

ANIMA OSCA  
CABERNET SAUVIGNON  
IGT TERRE DEGLI OSCI  
2020

Dal cuore della Terra degli Osci crescono e maturano le uve capaci di dar vita a vini generosi come quelli di Anima Osci. Vini che hanno il Molise nel cuore e nel gusto e che parlano la sua stessa antica lingua.



**Zona di produzione:** San Martino in Pensilis (CB)

**Estensione:** 12 ha

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 100%

**Tipo di suolo:** medio impasto tendenzialmente argilloso

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

**Anno d'impianto:** 2001

**Periodo vendemmiale:** inizi ottobre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** cordone speronato

**Resa/ceppo:** 2.5 Kg

**Prima vendemmia:** 2003

**La vinificazione:**

raccolta manuale (metà settembre) con selezione dei grappoli. Vinificazione termo-controllata a 25°C per una settimana. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo, successivo alla vendemmia.

**Il vino:**

vinificato in purezza a temperature controllate, vino di pronta beva, denota al naso profumi freschi e intensamente fruttati, arricchiti da delicate note speziate; di buona struttura si presenta armonico ed equilibrato, con una componente tannica raffinata.

**Abbinamenti gastronomici:**

primi e secondi a base di carni rosse, arrostiti di carni bianche e formaggi semistagionati.

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



Alcool  
% Vol  
13,5%

Temperatura  
di servizio  
18° C