



TENIMENTI GRIECO

ANIMA OSCA CHARDONNAY IGT TERRE DEGLI OSCI 2021



Dal cuore della Terra degli Osci crescono e maturano le uve capaci di dar vita a vini generosi come quelli di Anima Oasca. 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: 1,5 ha

Uvaggio: Chardonnay 100%

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

Altitudine: 160 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2000

Periodo vendemmiale: fine agosto

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2.5 Kg

Prima vendemmia: 2002

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli a fine agosto - inizi settembre. Pigiatura e pressatura soffice. Selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico e separazione dei fondi. Fermentazione termocontrollata per circa 15 giorni a 15-16 °C. Affinamento "sur lies" con sospensione settimanale delle fecce fini. In bottiglia nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

Il vino:

impatto aromatico intenso e persistente, evidenti le note di frutta esotica e ginestra. Morbido e saporito, è sostenuto da una buona acidità. Finale minerale persistente.

Abbinamenti gastronomici:

antipasti di crostacei, primi e secondi di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

info@tenimentigrieco.it www.tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol

12,5%

Temperatura
di servizio

12° C