



# TENIMENTI GRIECO

## I COSTALI CHARDONNAY IGT TERRE DEGLI OSCI 2021



Da vigneti “DI COSTA” affacciati a strapiombo su meravigliosi orizzonti marini, da cui attingono un’impronta salmastra nutrita da flussi di iodio e salsedine, provengono le uve destinate alla produzione di questa linea di piacevolissimi e appaganti vini monovarietali.

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

**Estensione:** 10 ha

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

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

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

**Anno d’impianto:** 1995

**Periodo vendemmiale:** primi di settembre

**Densità ceppi/ha:** 1.600

**Sistema allevamento:** Guyot

**Resa/ceppo:** 3 Kg

**Prima vendemmia:** 1999

### La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pressatura soffice e 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 “bâtonnage” settimanali per circa tre mesi. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

### Il vino:

di colore giallo paglierino luminoso. Naso caratterizzato da un raffinato bouquet di fiori freschi e sentori di frutta esotica. Al palato si presenta asciutto, di buona acidità, morbido e vellutato, con ritorni di frutta esotica.

### Abbinamenti gastronomici:

piatti a base molluschi, crostacei, carne di pollo e maiale, verdure saporite, latticini.

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



Alcool  
% Vol  
13 %

Temperatura  
di servizio  
12° C