



TENIMENTI GRIECO

I COSTALI MERLOT IGT TERRE DEGLI OSCI 2020

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: 7,5 ha

Uvaggio: Merlot 100%

Tipo di suolo: medio impasto

Altitudine: 180m s.l.m.

Anno d'impianto: 2000

Periodo vendemmiale: prima decade settembre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2,5 Kg

Prima vendemmia: 2003

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli, nel momento più ottimale per la maturazione fenolica. Dirasatura e macerazione prefermentativa per 24 ore. Fermentazione in acciaio per circa 10-15 giorni a temperatura controllata tra 26-28 °C, delestage a giorni alterni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Fermentazione malolattica in acciaio, assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino:

colore rosso rubino carico, con riflessi violacei. Al naso si presenta con gli aromi tipici varietali riconducibili a sentori di ciliegia, marasca, lampone e cassis, accompagnati da un leggero sottofondo vegetale. Morbido e asciutto al palato. Vino che colpisce per la straordinaria morbidezza dei suoi tannini e per la particolare freschezza aromatica.

Abbinamenti gastronomici:

primi piatti con sughi di carne, secondi piatti di carni bianche e rosse arrosto o alla griglia. Formaggi stagionati della tradizione regionale.

info@tenimentigrieco.it www.tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
13%

Temperatura
di servizio
16-18 ° C