



TENIMENTI  
GRIECO

I COSTALI  
MONTEROSSO  
DOC MOLISE ROSSO  
2019

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:** 3 ha  
**Uvaggio:** Montepulciano 100%  
**Tipo di suolo:** medio impasto tendenzialmente argilloso  
**Altitudine:** 260 m s.l.m.  
**Anno d'impianto:** 1999  
**Periodo vendemmiale:** metà ottobre  
**Densità ceppi/ha:** 1.600  
**Sistema allevamento:** cordone speronato  
**Resa/ceppo:** 3 Kg  
**Prima vendemmia:** 2002

**La vinificazione:**

raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli. Diraspa-pigiatura, fermentazione alcolica a 24-26°C, macerazione per circa 7 giorni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio in bottiglia nel mese di marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

**Il vino:**

rosso rubino carico; deliziose le note di frutti rossi maturi, abbinare a delicati profumi di violetta. Bocca di media intensità con tannino morbido, supportata da una vena sapida decisa. Ben equilibrato di buona persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:**

salumi, formaggi semi-stagionati, sughi di carne, primi piatti saporiti, arrostiti.

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



Alcool  
% Vol  
13%

Temperatura  
di servizio  
18° C