



TENIMENTI GRIECO

MATANA CHARDONNAY IGT TERRE DEGLI OSCI 2020

Matana è un vino che racchiude un segreto. Un bouquet di profumi, colori e suoni che racconta una delle calette più belle e suggestive delle Isole Tremiti. Un bianco di alto rango che non teme il tempo, prodotto da uve Chardonnay in purezza.

Zona di produzione: San Martino in Pensilis (CB)

Estensione: 1 ha

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipo di suolo: alluvionale, medio impasto

Altitudine: 150 m s.l.m.

Anno d'impianto: 1990

Periodo vendemmiale: terza decade di agosto

Densità ceppi/ha: 4.400

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 1,4 kg

La vinificazione:

le uve diraspate vengono criomacerate per circa 24 ore. Successivamente subiscono una pressatura soffice e il mosto viene illimpidito mediante decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene per il 25% in barrique nuove di rovere francese con continui "bâtonnage" e per il 75% in serbatoi di acciaio per circa 20/25 gg ad una temperatura controllata intorno ai 18°C, al termine della quale il vino viene assemblato in acciaio, dove sviluppa solo parzialmente la fermentazione malolattica, e sarà poi lasciato sui propri lieviti per circa 6 mesi ("sur lies"). Durante l'affinamento vengono eseguiti rimontaggi settimanali. L'affinamento in bottiglia dura circa 3 mesi prima dell'immissione in commercio.

Il vino:

colore giallo intenso dovuto alla prolungata sosta sui propri lieviti; al naso si presenta intenso e complesso, con delicate note di fiori d'acacia accompagnate da sentori di frutta tropicale e nocciola tostata; al gusto evidenzia una morbida avvolgenza sostenuta da una buona freschezza e da spiccate note minerali che nel complesso ne esprimono tutta la sua eleganza.

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, primi e secondi piatti di pesce, formaggi semistagionati.

info@tenimentigrieco.it www.tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol
13 %

Temperatura
di servizio
12-14° C

