



TENIMENTI GRIECO

SETTENODI BIANCO VIVACE 2021

Agrumi e frutta esotica, bollicine garbate e moderato tenore alcolico sono le caratteristiche essenziali dei SetteNodi, vini freschi e vivaci con cui pasteggiare durante conviviali e spensierate occasioni estive.



Zona di produzione: S. Martino in Pensilis (CB)

Estensione: 2 ha

Uvaggio: Chardonnay 90% altre varietà bacca bianca 10%

Tipo di suolo: medio impasto ricco in sali minerali

Altitudine: 150 m s.l.m.

Anno d'impianto: 1995

Periodo vendemmiale: metà agosto

Densità ceppi/ha: 1.600

Sistema allevamento: pergola abruzzese

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 15° C. Affinamento in acciaio per circa 4 mesi. Rifermentazione in autoclave per 30 giorni (presa di spuma) e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino:

giallo paglierino brillante, al naso fine ed elegante, con fragranti note fruttate, floreali e lievi sfumature agrumate di bergamotto. In bocca si presenta asciutto, pulito e di buona acidità, con un perlage vivace e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

antipasti di mare, crostacei e frutti di mare, frittura di pesce, tartine.

info@tenimentigrieco.it www.tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
11%

Temperatura
di servizio
6° C