



TENIMENTI GRIECO

ANIMA OSCA ROSSO

IGT TERRE DEGLI OSCI
2020

Dal cuore della Terra degli Osci crescono e maturano le uve capaci di dar vita a vini generosi come quelli di Anima Osci. Vini che hanno il Molise nel cuore e nel gusto e che parlano la sua stessa antica lingua.



Zona di produzione: San Martino in Pensilis (CB)

Estensione: 1.10 ha

Uvaggio: Montepulciano 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 10%

Tipo di suolo: medio impasto tendenzialmente argilloso

Altitudine: 150 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2001

Periodo vendemmiale: metà settembre - metà ottobre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2.5 Kg

Prima vendemmia: 2003

La vinificazione:

raccolta manuale (inizio metà settembre) con selezione dei grappoli. Vinificazione termo-controllata a 25°C per una settimana. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo, successivo alla vendemmia.

Il vino:

vinificato in acciaio a 25-26°C per preservare la freschezza degli aromi, al naso ricorda frutti di bosco e ciliegie. Piacevole il volume sostenuto da una componente tannica non invadente e da un nerbo acido misurato, che favorisce un ritorno di polpa fruttata.

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, primi saporiti e secondi di carne, formaggi semi-stagionati.

info@tenimentigrieco.it www.tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
13%

Temperatura
di servizio
18° C