



TENIMENTI
GRIECO

PASSO ALLE TREMITI
IGT TERRE DEGLI OSCI AGLIANICO
2018

Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.



Zona di produzione: San Martino in Pensilis (CB)

Estensione: 1 ha

Uvaggio: Aglianico 100%

Tipo di suolo: alluvionale, medio impasto ricco in sali minerali

Altitudine: 150 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2000

Periodo vendemmiale: fine ottobre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2 Kg

Prima vendemmia: 2002

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli a fine ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra 26-28° C per circa 10 giorni. Macerazione sulle bucce per una settimana. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Fermentazione malolattica e affinamento sur-lies in barrique di rovere francese per 9 mesi. Riposa in bottiglia per altri 4 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Il vino:

colore rosso rubino brillante. Naso fine ed elegante, complesso, intense le note dolci di vaniglia, frutti maturi di ciliegia e lampone. Vino di grande struttura ed equilibrio, dal tannino morbido e penetrante. Lunga la persistenza con ritorni di frutti rossi succosi, in perfetta corrispondenza con le note olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

stufati di carne rossa, selvaggina, piatti a base di funghi porcini, minestre saporite e formaggi stagionati.

info@tenimentigrieco.it www.tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol

13,5 %

Temperatura
di servizio

16-18° C