



TENIMENTI GRIECO

ANIMA OSCA BIANCO IGT TERRE DEGLI OSCI 2022



Dal cuore della Terra degli Osci crescono e maturano le uve capaci di dar vita a vini generosi come quelli di Anima Oasca. 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) e Campomarino (CB)

Estensione: 5 ha

Uvaggio: Falanghina 50%, Chardonnay 40%, Pinot Grigio 10%

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

Altitudine: 150- 80 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2000

Periodo vendemmiale: fine agosto - metà settembre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2.5 Kg

Prima vendemmia: 2003

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli a metà settembre. Pigia-diraspatura e pressatura soffice. Selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico e separazione dei fondi. Fermentazione termo- controllata per circa 15 gg a 16° C. Affinamento "sur lies" con sospensione settimanale delle fecce fini. In bottiglia nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

Il vino:

gradevole la pulizia olfattiva, mette in evidenza note floreali e fruttate eleganti. L'attacco morbido è compensato da sapidità e freschezza. Finale minerale con una nota lievemente ammandorlata.

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, risotti e primi di pesce, arrostiti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
12,5%

Temperatura
di servizio
12° C