



# 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.

[tenimentigrieco.it](http://tenimentigrieco.it) - [info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it)



Alcool  
% Vol  
13%

Temperatura  
di servizio  
18° C