



TENIMENTI GRIECO

SETTENODI ROSATO VIVACE 2022

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: San Martino in Pensilis (CB)

Estensione: 10 ha

Uvaggio: Montepulciano 100%

Tipo di suolo: medio impasto ricco in sali minerali

Altitudine: 160 m s.l.m.

Anno d'impianto: 1999

Periodo vendemmiale: primi di ottobre

Densità ceppi/ha: 1.600

Sistema allevamento: pergola abruzzese

Resa/ceppo: 3 Kg

Prima vendemmia: 2002

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 15-16°C. Affinamento in acciaio "sur lies" per circa 3 mesi. Rifermentazione in autoclave per 30 giorni (presa di spuma) e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino:

di un bel rosa brillante dai riflessi purpurei. Delicate le note di frutti rossi con ricordi floreali, dalla bocca gradevole e di giusta freschezza con ritorni di frutti di bosco.

Abbinamenti gastronomici:

crudi di mare, crostacei, molluschi, salumi e formaggi freschi, pizza.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
11%

Temperatura
di servizio
8° C