



TENIMENTI GRIECO

I COSTALI MONTEROSSO DOC MOLISE ROSSO 2019

Da vigneti “DI COSTA” affacciati a strapiombo su meravigliosi orizzonti marini, da cui attingono un'impronta salmastra nutrita da flussi di iodio e salsedine, provengono le uve destinate alla produzione di questa linea di piacevolissimi e appaganti vini monovarietali.



Zona di produzione: San Martino in Pensilis (CB)
Estensione: 3 ha
Uvaggio: Montepulciano 100%
Tipo di suolo: medio impasto tendenzialmente argilloso
Altitudine: 260 m s.l.m.
Anno d'impianto: 1999
Periodo vendemmiale: metà ottobre
Densità ceppi/ha: 1.600
Sistema allevamento: cordone speronato
Resa/ceppo: 3 Kg
Prima vendemmia: 2002

La vinificazione:

raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli. Diraspa-pigiatura, fermentazione alcolica a 24-26°C, macerazione per circa 7 giorni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio in bottiglia nel mese di marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino:

rosso rubino carico; deliziose le note di frutti rossi maturi, abbinate a delicati profumi di violetta. Bocca di media intensità con tannino morbido, supportata da una vena sapida decisa. Ben equilibrato di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici:

salumi, formaggi semi-stagionati, sughi di carne, primi piatti saporiti, arrostiti.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
13%

Temperatura
di servizio
18° C