



# TENIMENTI GRIECO

## I COSTALI MERLOT IGT TERRE DEGLI OSCI 2021

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:** 7,5 ha

**Uvaggio:** Merlot 100%

**Tipo di suolo:** medio impasto

**Altitudine:** 180m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 2000

**Periodo vendemmiale:** prima decade 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, nel momento più ottimale per la maturazione fenolica. Dirasatura e macerazione prefermentativa per 24 ore. Fermentazione in acciaio per circa 10-15 giorni a temperatura controllata tra 26-28 °C, delestage a giorni alterni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Fermentazione malolattica in acciaio, assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

### Il vino:

colore rosso rubino carico, con riflessi violacei. Al naso si presenta con gli aromi tipici varietali riconducibili a sentori di ciliegia, marasca, lampone e cassis, accompagnati da un leggero sottofondo vegetale. Morbido e asciutto al palato. Vino che colpisce per la straordinaria morbidezza dei suoi tannini e per la particolare freschezza aromatica.

### Abbinamenti gastronomici:

primi piatti con sughi di carne, secondi piatti di carni bianche e rosse arrosto o alla griglia. Formaggi stagionati della tradizione regionale.

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



Alcool  
% Vol  
13,5%

Temperatura  
di servizio  
16-18 ° C