



TENIMENTI GRIECO

PASSO ALLE TREMITI DOC MOLISE FALANGHINA 2022



Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.

Zona di produzione: Portocannone (CB)

Estensione: 2,5 ha

Uvaggio: Falanghina 100%

Tipo di suolo: medio impasto

Altitudine: 110 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2007

Periodo vendemmiale: fine settembre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: Guyot

Resa/ceppo: 2,5 Kg

Prima vendemmia: 2009

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli a inizio ottobre. Pigia-diraspatura e macerazione pre-fermentativa a freddo. Pressatura soffice, selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico. Fermentazione termo-controllata per circa 20-25 giorni a 14°C. Affinamento "sur lies" e "bâtonnage" settimanali per circa tre mesi. In bottiglia nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

Il vino:

giallo paglierino intenso, dai profumi caratteristici di una certa intensità. Spiccano note floreali e fruttate evolute, sulle quali emergono sentori agrumati. Caldo e di buona persistenza, presenta sul finale una piacevole coda salina.

Abbinamenti gastronomici:

primi piatti saporiti a base di pesce, frittura, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
13%

Temperatura
di servizio
12° C