



TENIMENTI  
GRIECO

**PASSO ALLE TREMITI**  
DOC MOLISE ROSATO  
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:** 1 ha

**Uvaggio:** Montepulciano 100%

**Tipo di suolo:** medio impasto

**Altitudine:** 110 m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 2007

**Periodo vendemmiale:** inizi di ottobre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** cordone speronato

**Resa/ceppo:** 2,5 Kg

**Prima vendemmia:** 2009

**La vinificazione:**

raccolta manuale con selezione dei grappoli a inizio ottobre. Pigia-diraspatura e pressatura soffice. Selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico. Fermentazione termo-controllata per circa 20 giorni a 15-16 °C. Affinamento "sur lies" e "bâtonnage" settimanali per circa tre mesi. In bottiglia l'anno successivo alla vendemmia.

**Il vino:**

cerasuolo luminoso, colore e profumo rimandano a ciliegie croccanti, accompagnate da delicate percezioni di fresia e carcadè. Sorso pieno e rotondo, vivacizzato da una piacevole spalla acida.

**Abbinamenti gastronomici:**

antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, brodetto di pesce, arrostiti di carni bianche, secondi di pesce, formaggi semistagionati.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



75cl

Alcool  
% Vol

12,5 %

Temperatura  
di servizio

14° C