



TENIMENTI
GRIECO

I COSTALI
CABERNET SAUVIGNON
IGT TERRE DEGLI OSCII
2020



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: 12 ha

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 90%, altre varietà 10%

Tipo di suolo: di medio impasto tendenzialmente argilloso

Altitudine: 160 m s.l.m.

Anno d’impianto: 1995

Periodo vendemmiale: primi di ottobre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2.5 Kg

Prima vendemmia: 1998

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pigia-diraspatura, fermentazione con lieviti selezionati a 24-26 °C per circa 8-10 giorni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio inox, assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino:

di colore rosso rubino intenso. Fine e nitido al naso, con sentori di frutti rossi, mirtillo e cassis. Lievi note vegetali tipiche. Sapore pieno e vellutato, sapido, dall’attacco molto equilibrato. Finale persistente e polposo.

Abbinamenti gastronomici:

primi piatti di carne e pesce saporiti, pollame, grigliate, caponata di verdure, formaggi semi-stagionati, salumi della tradizione.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol
13%

Temperatura
di servizio
18° C