TENIMENTI GRIECO

I COSTALI
PINOT GRIGIO
IGT TERRE DEGLI OSCI
2022

*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: Campomarino (CB)
Estensione: 1,2 ha
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Tipo di suolo: medio impasto ricco in sali minerali
Altitudine: 80-100 m s.l.m.
Anno d'impianto: 2015
Periodo vendemmiale: fine agosto
Densità ceppi/ha: 4.000
Sistema allevamento: cordone speronato
Resa/ceppo: 2.5 Kg
Prima vendemmia: 2018

La vinificazione:
raccolta manuale con selezione dei grappoli a fine agosto. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico, separazione dei fondi e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 16-17° C per 15-16 giorni. Affinamento in acciaio "sur lies" e "bâtonnàge" settimanali. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino:
di colore giallo paglierino. Al naso presenta un delicato bouquet di fiori campestri, di mela e agrumi. In bocca si presenta con una piacevole freschezza e buona sapidità, equilibrato e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici:
piatti a base di pesce crudo, latticini e formaggi freschi, vellutate di verdure e zuppe di cereali.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it

75cl

Alcool % Vol	Temperatura di servizio
12,5 %	12° C