



TENIMENTI GRIECO

PASSO ALLE TREMITI IGT TERRE DEGLI OSCI SAUVIGNON 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: Campomarino (CB)

Estensione: 1 ha

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Tipo di suolo: alluvionale di medio impasto

Altitudine: 80 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2013

Periodo vendemmiale: fine agosto - inizi settembre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: guyot

Resa/ceppo: 2,5 Kg

Prima vendemmia: 2015

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pressatura soffice e macerazione pellicolare per 4-6 ore. 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 "bâtonnage" settimanali per circa 4 mesi. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino:

colore giallo paglierino delicato con riflessi tendenti al verdolino. Caratteristico al naso, con un netto sentore di pesca in apertura, a cui si accompagnano litchi, ginestra, pompelmo, e nel fondo piacevoli accenni di fiori di bosso.

L'attacco descritto da una piacevole acidità, ben equilibrata da una morbidezza avvolgente e da una sapidità spiccata, con un ritorno pulito di pesca e frutti tropicali. Ottima la persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici:

crudi, primi e secondi di pesce, crostacei, carne di pollo, timballo di verdure, formaggi freschi.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
13 %

Temperatura
di servizio
12° C