



TENIMENTI
GRIECO

I COSTALI CABERNET SAUVIGNON IGT TERRE DEGLI OSCI 2024

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
12,5%

Temperatura
di servizio
18° C