



TENIMENTI
GRIECO

I COSTALI
CHARDONNAY
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: 10 ha

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipo di suolo: medio impasto ricco in sali minerali

Altitudine: 150 m s.l.m.

Anno d'impianto: 1995

Periodo vendemmiale: primi di settembre

Densità ceppi/ha: 1.600

Sistema allevamento: Guyot

Resa/ceppo: 3 Kg

Prima vendemmia: 1999

La vinificazione

raccolta manuale con selezione dei grappoli. 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 “bâtonnage” settimanali per circa tre mesi. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino

di colore giallo paglierino luminoso. Naso caratterizzato da un raffinato bouquet di fiori freschi e sentori di frutta esotica. Al palato si presenta asciutto, di buona acidità, morbido e vellutato, con ritorni di frutta esotica.

Abbinamenti gastronomici

piatti a base molluschi, crostacei, carne di pollo e maiale, verdure saporite, latticini.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
12%

Temperatura
di servizio
12 ° C