



TENIMENTI  
GRIECO

I COSTALI  
FALANGHINA  
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:** 1,5 ha

**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Tipo di suolo:** di medio impasto

**Altitudine:** 150 m s.l.m.

**Anno d’impianto:** 1999

**Periodo vendemmiale:** fine settembre – primi di ottobre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** Guyot

**Resa/ceppo:** 2.5 Kg

**Prima vendemmia:** 2002

**La vinificazione**

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pigia-diraspatura e pressatura soffice, selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico, separazione dei fondi e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 15-16 °C per circa 10-15 giorni. Affinamento in acciaio inox “sur lies” con sospensione periodica delle fecce fini, per circa tre mesi. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

**Il vino**

dal colore giallo paglierino luminoso con lievi riflessi verdolini. Evidenzia al naso sentori di fiori d’acacia e ginestra sui quali emergono nette note agrumate. Gusto succoso con ritorni minerali di buon riferimento territoriale, spiccata freschezza e grande equilibrio.

**Abbinamenti gastronomici**

antipasti a base di salumi, primi e secondi di pesce, carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

[tenimentigrieco.it](http://tenimentigrieco.it) - [info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it)



Alcool  
% Vol  
12 %

Temperatura  
di servizio  
12 ° C