



TENIMENTI  
GRIECO

I COSTALI  
MONTEROSSO  
DOC MOLISE ROSSO  
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:** 3 ha

**Uvaggio:** Montepulciano 100%

**Tipo di suolo:** medio impasto tendenzialmente argilloso

**Altitudine:** 260 m s.l.m.

**Anno d’impianto:** 1999

**Periodo vendemmiale:** metà ottobre

**Densità ceppi/ha:** 1.600

**Sistema allevamento:** cordone speronato

**Resa/ceppo:** 3 Kg

**Prima vendemmia:** 2002

**La vinificazione**

raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli. Diraspa-pigiatura, fermentazione alcolica a 24-26 °C, macerazione per circa 7 giorni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio in bottiglia nel mese di marzo dell’anno successivo alla vendemmia.

**Il vino**

rosso rubino carico; deliziose le note di frutti rossi maturi, abbinate a delicati profumi di violetta. Bocca di media intensità con tannino morbido, supportata da una vena sapida decisa. Ben equilibrato di buona persistenza.

**Abbinamenti gastronomici**

salumi, formaggi semi-stagionati, sughi di carne, primi piatti saporiti, arrostiti.

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



75cl

Alcool  
% Vol

12,5%

Temperatura  
di servizio

18 ° C