



TENIMENTI GRIECO

I COSTALI PINOT GRIGIO 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: Campomarino (CB)

Estensione: 1,2 ha

Uvaggio: Pinot Grigio 100%

Tipo di suolo: medio impasto ricco in sali minerali

Altitudine: 80-100 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2015

Periodo vendemmiale: fine agosto

Densità ceppi/ha: 4.000

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2.5 Kg

Prima vendemmia: 2018

La vinificazione

raccolta manuale con selezione dei grappoli a fine agosto. 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. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino

di colore giallo paglierino. Al naso presenta un delicato bouquet di fiori campestri, di mela e agrumi. In bocca si presenta con una piacevole freschezza e buona sapidità, equilibrato e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici

piatti a base di pesce crudo, latticini e formaggi freschi, vellutate di verdure e zuppe di cereali.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
12 %

Temperatura
di servizio
12° C