



# TENIMENTI GRIECO

## I COSTALI SYRAH 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:** 9 ha

**Uvaggio:** Syrah 100%

**Tipo di suolo:** alluvionale, ricco di sali minerali

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

**Anno d'impianto:** 1998

**Periodo vendemmiale:** primi di settembre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** cordone speronato

**Resa/ceppo:** 2 Kg

**Prima vendemmia:** 2001

### La vinificazione

raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli. Pigia-diraspatura e macerazione pre-fermentativa a freddo per circa 12 ore. Fermentazione alcolica con lieviti selezionati a 24-26 °C per 7-10 giorni. Macerazione postfermentativa di circa 10 giorni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio, assemblaggio e imbottigliamento a marzo-aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

### Il vino

rubino limpido, al naso elegante, con profumi di piccoli frutti rossi e visciole, sentori floreali addolciti da gradevoli note speziate. Bocca calda, tannini vellutati e misurata freschezza. Finale equilibrato.

### Abbinamenti gastronomici

antipasti a base di affettati, primi piatti saporiti, grigliate di carni rosse, pietanze leggermente speziate, formaggi semi-stagionati.

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



75cl

Alcool  
% Vol

12,5%

Temperatura  
di servizio

16-18 ° C