



TENIMENTI
GRIECO

PASSO ALLE TREMITI
DOC MOLISE ROSATO
2024



Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.

Zona di produzione: Portocannone (CB)

Estensione: 1 ha

Uvaggio: Montepulciano 100%

Tipo di suolo: medio impasto

Altitudine: 110 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2007

Periodo vendemmiale: inizi di ottobre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2,5 Kg

Prima vendemmia: 2009

La vinificazione

raccolta manuale con selezione dei grappoli a inizio ottobre. Pigia-diraspatura e pressatura soffice. Selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico. Fermentazione termo-controllata per circa 20 giorni a 15-16 °C. Affinamento "sur lies" e "bâtonnage" settimanali per circa tre mesi. In bottiglia l'anno successivo alla vendemmia.

Il vino

cerasuolo luminoso, colore e profumo rimandano a ciliegie croccanti, accompagnate da delicate percezioni di fresia e carcadè. Sorso pieno e rotondo, vivacizzato da una piacevole spalla acida.

Abbinamenti gastronomici

antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, brodetto di pesce, arrostiti di carni bianche, secondi di pesce, formaggi semistagionati.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol

12,5%

Temperatura
di servizio

14° C