TENIMENTI GRIECO

PASSO ALLE TREMITI
IGT TERRE DEGLI OSCI SAUVIGNON 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: Campomarino (CB)
Estensione: 1 ha
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Tipo di suolo: alluvionale di medio impasto
Altitudine: 80 m s.l.m.
Anno d'impianto: 2013
Periodo vendemmiale: fine agosto - inizi settembre
Densità ceppi/ha: 4.200
Sistema allevamento: guyot
Resa/ceppo: 2,5 Kg
Prima vendemmia: 2015

La vinificazione
raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pressatura soffice e macerazione pellicolare per 4-6 ore. 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 "bâtonnàge" settimanali per circa 4 mesi. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino
colore giallo paglierino delicato con riflessi tendenti al verdolino. Caratteristico al naso, con un netto sentore di pesca in apertura, a cui si accompagnano litchi, ginestra, pompelmo, e nel fondo piacevoli accenni di fiori di bosso. L 'attacco descritto da una piacevole acidità, ben equilibrata da una morbidezza avvolgente e da una sapidità spiccata, con un ritorno pulito di pesca e frutti tropicali. Ottima la persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici
crudi, primi e secondi di pesce, crostacei, carne di pollo, timballo di verdure, formaggi freschi.

Premi e Riconoscimenti

GOLD The WineHunter — *annata* 2023 - **Award ORO**

Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER — *annata* 2022 - **Medaglia Silver 90pt.**

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it