



TENIMENTI GRIECO

I COSTALI FALANGHINA IGT TERRE DEGLI OSCI 2025



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: 1,5 ha

Uvaggio: Falanghina 100%

Tipo di suolo: di medio impasto

Altitudine: 150 m s.l.m.

Anno d’impianto: 1999

Periodo vendemmiale: seconda decade di settembre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: Guyot

Resa/ceppo: 2.5 Kg

Prima vendemmia: 2002

La vinificazione

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pigia-diraspatura e pressatura soffice, selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico, separazione dei fondi e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 15-16 °C per circa 10-15 giorni. Affinamento in acciaio inox “sur lies” con sospensione periodica delle fecce fini, per circa tre mesi. Assemblaggio e imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino

dal colore giallo paglierino luminoso con lievi riflessi verdolini. Evidenza al naso sentori di fiori d’acacia e ginestra sui quali emergono nette note agrumate. Gusto succoso con ritorni minerali di buon riferimento territoriale, spiccata freschezza e grande equilibrio.

Abbinamenti gastronomici

antipasti a base di salumi, primi e secondi di pesce, carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol

11,5%

Temperatura
di servizio

12° C