



  
TENIMENTI  
GRIECO

## SETTENODI BIANCO VIVACE 2025

*Agrumi e frutta esotica, bollicine garbate e moderato tenore alcolico sono le caratteristiche essenziali dei **SetteNodi**, vini freschi e vivaci con cui pasteggiare durante conviviali e spensierate occasioni estive.*

**Zona di produzione:** S. Martino in Pensilis (CB)

**Estensione:** 2 ha

**Uvaggio:** Chardonnay 90% altre varietà bacca bianca 10%

**Tipo di suolo:** medio impasto ricco in sali minerali

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

**Anno d'impianto:** 1995

**Periodo vendemmiale:** metà agosto

**Densità ceppi/ha:** 1.600

**Sistema allevamento:** Guyot

**Resa/ceppo:** 3 Kg

**Prima vendemmia:** 1999

### La vinificazione

raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico, separazione dei fondi e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 15° C. Affinamento in acciaio per circa 4 mesi. Rifermentazione in autoclave per 30 giorni (presa di spuma) e imbottigliamento nel mese di marzo.

### Il vino

giallo paglierino brillante, al naso fine ed elegante, con fragranti note fruttate, floreali e lievi sfumature agrumate di bergamotto. In bocca si presenta asciutto, pulito e di buona acidità, con un perlage vivace e persistente.

### Abbinamenti gastronomici

antipasti di mare, crostacei e frutti di mare, fritture di pesce, tartine.

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



Alcool  
% Vol  
11%

Temperatura  
di servizio  
6° C