



GRECO SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Greco
<i>Provenienza</i>	Sannio
<i>Grado</i>	14 %
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano 
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore giallo paglierino. Intenso al naso, con piacevoli e avvolgenti note di biancospino e frutta a pasta bianca, pesca in particolare. Intenso al palato, fresco e sapido.

Abbinamenti gastronomici Grazie alle sue caratteristiche, il vino può essere abbinato a piatti a base di pesce, anche crudi e fritti, carni bianche e formaggi freschi.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml