

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

Basilicata Greco

I.G.P. 2023

Varietà uva:	Greco 100%
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 3.800 piante per Ha
Età dei vigneti:	10 - 15 anni
Produzione ton/ha:	7 - 9
Altitudine dei vigneti:	450 - 500 metri
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida, Basilicata
Epoca di vendemmia:	10/15 Settembre
Metodo di vendemmia:	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato delle stesse in cantina
Vinificazione:	Pigiatura, diraspatura e pressatura immediata delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata da 14° a 18° C in serbatoi di acciaio inox
Affinamento:	Affinamento in serbatoi di acciaio inox ed in bottiglia per almeno due mesi
Caratteristiche organolettiche:	Vino elegante e di grande struttura che ben si presta anche per l'invecchiamento in bottiglia e presenta: Colore giallo paglierino. Bouquet sentori fruttati e aromatici. Sapore fresco, caratterizzato da una struttura complessa, equilibrata e da un finale persistente e lievemente fruttato Alcool 13% Vol.
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Ottimo come aperitivo e che ben si abbina con ricchi antipasti, con risotti, crostacei e piatti di pesce e carni bianche. Servire a 10° - 12° C

