



## GRECO IGT CAMPANIA

**tipologia** bianco secco ad indicazione geografica tipica

**vitigno** 100% Greco

**zona di produzione** vigneti selezionati dell'area della provincia di Benevento, Avellino

**terreni** in prevalenza argilloso, limoso, ricco di scheletro, con esposizione a sud-est ed un'altitudine media di 300 m. s.l.m.

**sistema di allevamento** il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha

**età media delle piante** 18 anni

**epoca di raccolta** raccolta manuale intorno alla prima decade di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 Kg vinificazione ed affinamento vinificazione in bianco in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 16 °C - 18 °C e due mesi di sur lie. Affinamento in bottiglia due mesi.

**esame organolettico** di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori di floreali come la ginestra e fior di pera, fruttato come pesca gialla. Al gusto fresco, sapido, persistente, morbido ed avvolgente.

**abbinamenti gastronomici** si abbina a piatti a base di pesce al forno e crostacei e carni bianche

**temperatura di servizio** 12 °C - 14 °C

---