

Vino Biologico



GRAICOS
Indicazione Geografica Protetta Lazio
GRECO BIANCO



Vitigno di Origine:

Greco Bianco

Sistema di allevamento:

filare potato a cordone speronato. Resa per ettaro 60 quintali di uva.

Zona di Produzione:

Lazio, provincia di Latina.

In prossimità del lago di Fogliano, ai confini del Parco Nazionale del Circeo, si trova la località dove coltiviamo i nostri filari di Greco: terreni rossi, in leggero pendio, rinfrescati dal vento salmastro del litorale pontino.

Tecnica di vinificazione:

le uve selezionate vengono sottoposte a diraspatura e subiscono una leggera macerazione in pressa. La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata e il vino che si ottiene riposa alcuni mesi in acciaio. Segue poi un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note organolettiche:

colore giallo oro radioso; al naso si svela lento e persistente, con delicati aromi di camomilla, ginestra e erbe aromatiche. Il gusto è pieno, rotondo, molto sapido con note speziate.

Suggerimenti:

ottimo con primi e secondi a base di pesce, accompagna altrettanto bene anche piatti di carne bianca, e formaggi a media stagionatura.
Servire fresco: 10-12°C

Tenore Alcolico:

13,00%

