

Monovitigno Greco

DENOMINAZIONE | Campania igp Greco

VITIGNO | Greco

ZONA DI PRODUZIONE | 60% provincia di Avellino, 40%
provincia di Napoli

TERRENO | Argilloso – Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot bilaterale

PERIODO DI VENDEMMIA | Seconda e Terza decade di Ottobre

RACCOLTA | Manuale

Vinificazione

FERMENTAZIONE | Acciaio

DURATA | Due settimane

TEMPERATURA | 16° – 19° C

AFFINAMENTO | “Sur lies” in acciaio per alcuni mesi e
bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA | 12.5% – 13%

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino brillante, l'aroma è complesso, ricorda i fiori d'arancio, la frutta matura, le noci e le nocciole, con leggere sfumature di anice e di miele.

Al palato si presenta pieno e rotondo, di gran corpo ed eleganza, senza asperità, molto strutturato tale da definirlo “il più rosso dei bianchi”. Evolve positivamente negli anni

Abbinamenti

Ideale con primi piatti importanti come il risotto ai funghi porcini, cannelloni al forno, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche.



RADICIVIVE

Via Nelson Mandela NAPOLI - www.radicivive.it / info@radicivive.it