



SANNIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
GRECO

VITIGNO	Greco 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI	200/300 m slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TIPO DI TERRENO	Calcareo - Argilloso, con buona dotazione di scheletro
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
DENSITÀ CEPI PER ETTARO	4500
RESA PER ETTARO	90 q/l /ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	15
EPOCA VENDEMMIA	Inizio di ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
AFFINAMENTO	In acciaio a temperatura controllata
GRADO ALCOOLICO	13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,5 gr/l
PH	3,3
S02 TOT	70 mg/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2 g/l
ESTRATTO SECCO	23 gr/l
CONFEZIONAMENTO	Bordolese tronco conica con tappo di sughero, scatole verticali da 6 bottiglie
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino con riflessi dorati; note di mela e gelsomino, al palato è pieno con finale lungo e persistente, di piacevole acidità e di buona struttura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°C.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Risotti e carni bianche, anche su pesce o carni affumicate.
METODO DI CONSERVAZIONE	Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice di media ampiezza

