

QUATTRO ALI

Greco Sannio
Denominazione di Origine Controllata

MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

LINEA 1910



Vitigno principale:

Greco al 100% coltivato da tempi immemori nell'area campana; proviene da vigneti posti a 300 mslm in aree vitate collinari circondate da prati di sulla e borragine, dove le api scozzano operose, a testimonianza di un territorio che conserva ancora una biodiversità intatta da cui il nome del vino.

Tali vigneti garantiscono una produzione media di 80q/ha.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino intenso tendente al dorato. Al naso è fine e gradevolmente delicato, con profumi floreali eleganti di biancospino e ginestra, fruttati di pesca, pera e note mandorlate. In bocca mostra equilibrio e buona struttura con corpo ampio, piacevolmente morbido e persistente.

Vendemmia e vinificazione:

La raccolta avviene a maturazione completata nel mese di settembre, rigorosamente in cassette. Le uve diraspapigiate subiscono una breve macerazione a freddo seguita, dopo pressatura soffice, da una fermentazione a temperatura controllata che viene mantenuta rigorosamente al di sotto dei 18°C. Al termine della fermentazione si opera la svinatura in serbatoio d'acciaio in condizioni di protezione dall'ossidazione. Dopo l'illimpidimento naturale, si travasa in serbatoio dove sosta in attesa dell'imbottigliamento.

Abbinamento:

Zuppe, pesce, carni bianche e formaggi di media maturazione.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.