

GIANO

Greco Taburno Sannio

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno principale:

Greco al 100%, coltivato da tempi immemori nell'area campana; proviene da vigneti posti a 300 mslm nelle aree vitate collinari esposte a sud -ovest nella sottozona Taburno su terreno argilloso di origine alluvionale. Tali vigneti garantiscono una produzione media di 80q/ha.

Caratteristiche:

Il 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 completa 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 di acciaio in condizioni di protezione dall'ossidazione. Dopo l'illimpidimento naturale, si travasa in serbatoio dove sosta in attesa dell'imbottigliamento.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.

Abbinamento:

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



LINEA CLASSICA

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1030AFB01	GIANO TABURNO SANNIO GRECO DOP CL.75	13°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166520040
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520194	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	