

LINEA CLASSICA



GIANO

Greco Sannio DOC

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.

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.

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	GIANO GRECO SANNIO DOC	12,5°	75 cl	29,9	8,3	1,38	8051166520040
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6	8051166520040	36x25x17		5 STRATI DA 20 CARTONI		174	