

SANNIO DOP GRECO

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 60 ql/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà	Temperatura di servizio
100% Greco	8/9° C

Epoca vendemmia	Formati disponibili
fine settembre	750 ml

Affinamento

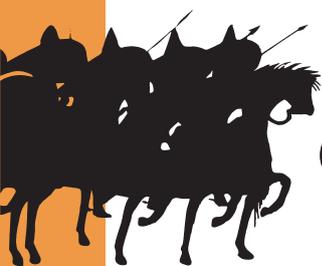
4 mesi in acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.

Abbinamento

Da bersi con minestre di verdure e legumi ma anche con, risotti e paste con condimenti in salsa bianca, carni bianche, formaggi semistagionati.



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA