

Campania Greco I.G.T.

ANNATA
2014

UVAGGIO
100% Greco

TIPOLOGIA
Bianco a Indicazione Geografica Tipica

GRADAZIONE ALCOLICA
11,60%

ACIDITA' TOTALE
5,40 g/l

SO₂ LIBERA
26 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI
2,6 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette da 20 kg, inizio ottobre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO
In serbatoi inox per almeno 2 mesi, bottiglia

COLORE
Giallo Paglierino

PROFUMO
Pesca, sentori di frutta a pasta gialla

SAPORE
Intenso, sapido e minerale

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 C⁰

ABBINAMENTI
Di buona acidità e corpo, si consiglia di abbinarlo ad ostriche, crudi di mare, primi ai frutti di mare, pesce e carni bianche aromatizzate.



Colleantico Greco è prodotto con il 100% di uve del vitigno Greco, gloria della Campania arcaica. Gode negli ultimi anni di grande splendore per la sua grande originalità. Inconfondibile nel gusto deciso, naturalmente minerale, di spiccata acidità.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it