

GRECO IGT PUGLIA



DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino brillante, ha un'entrata elegante e intensa, con profumi di fiori di biancospino e di acacia, a cui segue una tessitura fruttata di cedro, mandarino e frutta tropicale. Al gusto è piacevolmente sapido e di medio corpo, con un finale agrumato e di mandorla fresca. Finale pulito e delicatamente aromatico.

UVE

Fiano 100%

PROVENIENZA

Dai vigneti salentini allevati a Guyot posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione di 15 giorni del mosto fiore, a bassa temperatura, mai oltre i 12° in vasche d'acciaio; affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Freschezza e delicata aromaticità esaltano alla perfezione primi piatti di pesce e verdure, zuppe di legumi, frittura di mare.