



BASILICATA GRECO I.G.P.

Varietà uva	Greco 100%								
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 3.800 piante per Ha.								
Età dei vigneti:	10 - 15 anni								
Produzione ton/ha:	7 - 9								
Altitudine dei vigneti:	450 - 500 metri								
Zona di produzione:	Ripacandida e Genzano di Lucania								
Epoca di vendemmia:	10/15 settembre								
Metodo di vendemmia:	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 - 15 Kg.								
Vinificazione:	Pigiatura, diraspatura e pressatura immediata delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata da 14° a 18° C in serbatoi di acciaio inox								
Affinamento:	In serbatoi di acciaio inox ed in bottiglia per almeno due mesi								
Caratteristiche organolettiche	Vino di qualità, elegante e di grande struttura che ben si presta anche per l'invecchiamento in bottiglia che presenta: <table><tr><td>Colore</td><td>bianco paglierino brillante con leggeri riflessi dorati</td></tr><tr><td>Bouquet</td><td>fruttato, intenso, aromatico ed avvolgente</td></tr><tr><td>Sapore</td><td>pieno, fresco e persistente con una gradevole vena acidula</td></tr><tr><td>Alcool</td><td>13% vol.</td></tr></table>	Colore	bianco paglierino brillante con leggeri riflessi dorati	Bouquet	fruttato, intenso, aromatico ed avvolgente	Sapore	pieno, fresco e persistente con una gradevole vena acidula	Alcool	13% vol.
Colore	bianco paglierino brillante con leggeri riflessi dorati								
Bouquet	fruttato, intenso, aromatico ed avvolgente								
Sapore	pieno, fresco e persistente con una gradevole vena acidula								
Alcool	13% vol.								
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Vino di corpo, ottimo come aperitivo e che ben si abbina con ricchi antipasti, con risotti, crostacei e piatti di pesce e carni bianche. Va servito a 10° - 12° C								