



GRECO

Il vitigno, specchio della cultura e dell'essenza stessa del Mediterraneo, trova la sua espressione più vera ed originale in un territorio con caratteristiche paesaggistiche rare, in cui dai nostri vigneti prende vita un vino che esprime in purezza un preciso carattere varietale. Freschezza e mineralità, finezza, ricchezza di profumi sono le sue caratteristiche che testimoniano la nostra eccellenza nella produzione di grandi vini calabresi.

Denominazione

Lamezia

Denominazione di Origine Protetta

Varietà delle uve

Greco bianco 100%.

Tipo di terreno

Terreni sciolti, ricchi di scheletro, fortemente drenanti

Altezza: 250 Mt. slm.

Esposizione: sud - ovest

Sistema di allevamento

Guyot

Tecnica di vinificazione

Le uve, raccolte manualmente, giungono in cantina integre. Vengono sottoposte a pressatura soffice ed il mosto, illimpidito mediante decantazione statica a freddo, viene inoculato con lieviti selezionati e messo a fermentare ad una temperatura di 14°C.

Caratteristiche organolettiche

Colore paglierino scarico; profumo equilibrato, con note di albicocca matura e sentori di agrumi e mela. Al gusto si presenta armonico e con una fresca acidità alla quale segue un finale delicatamente fruttato. Si distingue per una spiccata personalità e un deciso carattere varietale.

Gradazione alcolica

13,5%.