ACQUISTATO IL .....

Greco del Sannio DOP Aurora 2015



Un bianco di impatto per la tua estate

Falanghina, Fiano e Greco, il trio delle meraviglie campano di cui certo il più floreale è il Greco che, nelle versioni migliori acquisisce anche un leggero profilo aromatico. Ed un?equilibrata aromaticità caratterizza questo stupendo Greco Aurora dell?Azienda Terre Stregate, decisamente da provare!

Il Sannio è sicuramente una delle zone più vocate per la produzione di vini bianchi, ed è un territorio che nel nostro viaggio alla scoperta delle piccole realtà artigianali conosciamo ancora poco. Ce ne dà un assaggio però l?Azienda Terre Stregate, che con i suoi vini bianchi ci ha letteralmente ammaliato. E te li vogliamo svelare tutti, partendo dal Greco Aurora che ci ha colpito con i suoi profumi floreali e leggermente fruttati, dalla pesca bianca all?albicocca. Al sapore è fresco e minerale, con corpo equilibrato e una piacevole morbidezza sul finale. Il nome ?Terre Stregate? deriva dalla credenza popolare secondo la quale le streghe sono nate a Benevento. Seguendo la leggenda esse amavano riunirsi intorno ad un pentolone fumante sotto un albero di noce nei pressi del fiume Calore, nei dintorni della città di Benevento. Azienda con radici storiche nella zona, oggi coltiva 22 ettari di vigneti in proprietà e punta tutto su varietà autoctone del Sannio Beneventano come la Falanghina, il Greco, il Fiano e l?Aglianico.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso, ricco di scheletro
Esposizione	Sud-est, da 350 a 500m s.l.m.
Allevamento	Cortina bassa con potatura guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Campania
Uve	Greco 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro 1 anno
Abbinamento	Ottimo in abbinamento a piatti di pesce, ma lo consigliamo anche per un fresco aperitivo in compagnia di formaggi leggeri
Vinificazione	Criomacerazione in acciaio inox a bassa temperatura (0-5°C) per 24 ore; fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (15-18°C) per circa 20 giorni; Maturazione sulle fecce nobili per 4 mesi; affinamento 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Giallo paglierino scarico, naso ricco e leggermente aromatico, note floreali e leggermente salmastre. Bocca di buon corpo e finale morbido

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821