



ACQUISTATO IL .....

Giano Greco Taburno Sannio DOC

2019

## Un Greco fresco e minerale con un packaging da scoprire

Un Greco al 100% vinificato interamente in acciaio con criomacerazione per ottenere più profumi; di colore giallo paglierino con unghia dorata, al naso è intenso e persistente con note floreali di biancospino. In bocca esplose la mineralità del vitigno insieme alla sua freschezza e raffinatezza.

Situata a Ponte, nel cuore della sottozona del Taburno DOCG, uno dei territori più vocati alla viticoltura del sud Italia, Ocone 1910 rappresenta l'espressione del territorio campano, producendo infatti solo vitigni autoctoni con diverse tecniche di lavorazione per soddisfare ogni tipo di palato. Questo Greco sorprenderà per l'equilibrio, l'eleganza e la versatilità di abbinamento.



Svinando®

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo-argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud-ovest 400m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	Greco 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Zuppa di pesce
<b>Vinificazione</b>	Raccolta delle uve a fine settembre seguita da fermentazione e passaggio in tini di acciaio per sei mesi. successivo affinamento in bottiglia.
<b>Sensazioni</b>	Sentori floreali di biancospino e ginestra sono accompagnati da note di pera e pesca; in bocca la mineralità del vitigno rende il vino molto particolare ed elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821