ACQUISTATO IL .....

Greco Sannio DOP 2024 2024

Secco ma ben bilanciato



Il suo nome non può che far riferimento alle lontane origini di questo vitigno, giunto nel nostro meridione dalla Grecia in tempi lontanissimi. Del resto il Greco è fra le varietà più antiche e tipiche della Campania. Uva generosa, il Greco matura lentamente sotto al caldo sole del beneventano. La sua raccolta, infatti, in genere inizia verso la metà di settembre, solo dopo aver raggiunto la giusta concentrazione di aromi e zuccheri. Per la sua lavorazione, i tecnici della Cantina di Solopaca si limitano a proteggere e valorizzare il buono del frutto di partenza. Si procede quindi con una spremitura molto soffice a cui segue una lenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino abbastanza intenso. Al naso il profumo è piacevolmente fruttato e floreale. In bocca, invece, si rivela secco ma ben bilanciato in tutte le sue componenti. Un vino capace di regalare grandi soddisfazioni, in particolare se abbinato a piatti delicati a base di pesce o a golose torte salate estive. Da provare anche in abbinamento a una fresca mozzarella, vaccina o di bufala.

La Cantina di Solopaca, in provincia di Benevento, è una tra le più antiche aziende vinicole della Campania. E con circa 120 mila ettolitri di vino prodotti, è anche ai primi posti nella produzione regionale. Ma questi numeri non devono spaventare. Solopaca, infatti, non è assolutamente un colosso industriale senza cuore. Al contrario, la Cantina di Solopaca nasce, cresce e si sviluppa anno dopo anno grazie al duro lavoro di circa 600 viticoltori soci. Artigiani della vigna che gestiscono le proprie piccole aziende con passione e competenza, conferendo alla cantina solo i migliori frutti della loro terra. Nasce così il Solopaca DOC, primo vino nel Sannio ad aver ottenuto il riconoscimento di origine controllata, nel 1974. Le varietà coltivate sono la Falanghina, l'Aglianico, tipiche del Sannio beneventano, ma anche Greco e Fiano. Negli ultimi anni, poi, sono stati riscoperti anche vitigni legati alla tradizione come il Coda di Volpe e la Barbera. In totale l'azienda può contare su circa 1300 ettari di superficie vitata, nel comune di Solopaca, e in 16 comuni limitrofi.

La Vigna

Terreno	terreni di medio impasto argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% Greco
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il vino è ottenuto da una vinificazione in serbatoi in acciaio a temperatura controllata di circa 17 gradi per almeno 15/20 giorni. Segue, dopo un primo travaso, un lungo affinamento sulle fecce fini.
Sensazioni	vino dal colore giallo paglierino tipico, profumo fruttato e floreale dal sapore asciutto ma armonico.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821