



ACQUISTATO IL .....

Greco Sannio DOC 2021

2021

## Dall'antica terra dei Sanniti



Svinando®

Ci troviamo nel cuore del Sannio, l'antica terra dei Sanniti, nella provincia di Benevento. Qui le campagne sono suddivise tra vigne e uliveti centenari, da cui provengono alcuni dei vini di maggior pregio della regione Campania. Spesso frutto della lavorazione in purezza di vitigni tipici della zona, come il Greco, vitigno a bacca bianca antichissimo, la cui introduzione nel Sud Italia viene fatta addirittura risalire alla colonizzazione greca del VIII secolo a.C. Dalla Calabria, l'uva venne successivamente introdotta in tutta Italia grazie alle conquiste romane, dando vita a numerosi vitigni. La Fortezza, azienda agricola di Torrecuso, lo propone qui in una versione molto interessante. Vinificazione in purezza, questo bianco del territorio si caratterizza per un colore giallo dorato e un aroma complesso di frutta matura, canditi e miele. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un sapore morbido e ben strutturato. Ottimo con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei, questo Greco campano non teme neppure un abbinamento con carni bianche.

Mai come in questo caso, il legame con il territorio è davvero tangibile. Stiamo parlando di quel particolare rapporto che lega l'imprenditore Enzo Rillo con la sua terra, il Sannio. E' qui, infatti, che decide di dar vita alla sua azienda agricola, La Fortezza, nel cuore del Taburno. Nata con il preciso scopo di valorizzare il buono della sua terra, fin dall'esordio punta tutto sui vini tipici, come l'Aglianico del Taburno D.O.C.G., la Falanghina del Sannio, il Greco, il Fiano e il Piediroso. L'Aglianico, in particolare, si rivela un vitigno estremamente versatile e viene utilizzato anche per produrre un rosato, sempre in purezza. L'ultima incursione, in termini di tempo, è quella nel mondo delle bollicine. Oggi, infatti, La Fortezza affianca alla linea tradizionale anche una gamma interessante di spumanti, Charmat e metodo classico, a base di Falanghina. E con questo, il cerchio davvero si chiude.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	300

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	100% Greco

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di pesce

### Vinificazione

**Sensazioni** Colore giallo dorato. Aroma complesso di frutta matura, canditi, miele. Sapore morbido, ben strutturato

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