ACQUISTATO IL .....

Greco Terre degli Osci IGT 2017

Un bianco molisano equilibrato e invitante

Ogni dettaglio del Greco Terre degli Osci IGT di Borgo di Colloredo è una piccola meraviglia. Tutto inizia in Molise, nel nero della terra: lavoro attento in vigna, selezione accurata delle uve, vinificazione tradizionale e attesa. Nell'acciaio il Greco Terre degli Osci IGT dorme un sonno lungo 6 mesi, durante il quale il suo carattere si forma. Nel calice arriva un bianco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, naso intenso con sentori di agrumi e frutta tropicale. Gradevolmente minerale, all'assaggio è sapido e fresco, pieno e dalla piacevole persistenza. Il Greco Terre degli Osci IGT è un bianco elegante, perfetto per accompagnare un'ampia varietà di piatti: paté, antipasti freddi, pesce alla griglia e pasta con condimenti a base di tartufo. Un molisano di razza, perfetto per illuminare serate speciali.

La storia di Borgo di Colloredo ha i contorni sfocati e la luce calda di certe stampe antiche. L'azienda si trova a Campomarino, in Molise. Pare poggiata su morbidi pendii che si affacciano sul mare Adriatico, terra che da sempre gode di un clima fortunato, mite e dolce. Le condizioni favorevoli per la coltivazione delle viti accompagnano da tre generazioni l'avventura della famiglia Di Giulio. Un percorso iniziato nel 1960, quando Silvio Di Giulio acquistò una piccola tenuta, la stessa che ha raggiunto negli utimi anni un'estensione di 85 ettari. Borgo di Colloredo oggi è un'importante realtà nel panorama vinicolo molisano. Uno scrigno di meraviglie dedicato a chi ama il vino, pronto a stupire con etichette di rara potenza espressiva.

La Vigna

Terreno	Franco argilloso
Esposizione	Sud - Est,120m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Molise
Uve	Greco100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Paté e piatti freddi, pesci alla griglia e pasta condita a base di tartufo
Vinificazione	Acciaio 6 mesi
Sensazioni	Colore Paglierino con riflessi dorati.Naso intenso con sentori di agrumi e frutti tropicali, gradevolmente minerale.Sapore fresco e sapido, pieno e piacevolmente persistente, minerale.

© 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