



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 esplode 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.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud-ovest 400m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500 ceppi
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	Greco 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Zuppa di pesce
Vinificazione	Raccolta delle uve a fine settembre seguita da fermentazione e passaggio in tini di acciaio per sei mesi. successivo affinamento in bottiglia.
Sensazioni	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