GRECO

Campania IGP.

Su terreni in parte vulcanici, di riporto, questo vitigno campano si e' acclimatato su un declivio di montagna, i piccoli grappoli ci regalano un vino davvero esuberante per profumo e gusto, il colore e' giallo scarico, ebbrezza di minerali scomposti e avvertibili e mescolati con profumi di fiori primaverili.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Commole, Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% greco

Altitudine delle vigne: 600 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



13% VOL

On partly volcanic, topsoil, this vine from Campania has acclimatised on a mountain slope, the small bunches give us a wine that is truly exuberant in perfume and taste, the colour is a pale yellow, a thrill of minerals broken down and noticeable and mixed with scents of spring flowers.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Commole, Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% greco

Altimetry: 600 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Manual. Early October