



VILLA SCHINOSA®

GRECO

PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

100% Greco

Vigneti

Spalliera allevata a guyot su terreni tendenzialmente tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

La vendemmia avviene nella seconda metà di settembre. Abbattuta la temperatura al di sotto dei 10°C si procede alla soffice pigiatura delle uve. La fermentazione avviene immediatamente dopo la chiarifica statica dei mosti sotto i 15°C.

Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino carico. Intenso profumo di frutta esotica e fragranze floreali. Al palato esprime corpo ed eleganza con lunga persistenza, caratteristica delle uve greco.

Abbinamenti gastronomici

Un vino perfetto per aperitivi, piatti a base di pesce e frutti di mare. Da consumare fresco intorno a 10-12°C.

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
12,5	1,2	5,4	Totale 85 / Libera 20